



RINGKASAN

SALSA FAIRUZ. Analisis Sistem Pengendalian Mutu Proses Produksi *Cocoa Extract* di PT Van Aroma Bogor. *Analysis of Quality Control System in Cocoa Extract Production Process at PT Van Aroma Bogor*. Dibimbing oleh DESSY DAMAYANTHY.

PT Van Aroma merupakan salah satu perusahaan produsen minyak atsiri terbesar di Indonesia yang terus berkembang. Produk yang dihasilkan PT Van Aroma yaitu produk *oil* dan *extract* serta turunannya seperti ekstrak CO₂, Isolat Alami, Senyawa Aromatik, Ekstrak, Absolut, dan Oleoresin yang berasal dari bahan alam Indonesia.

Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk mempelajari dan memahami aspek khusus Sistem Pengendalian Mutu pada Lini Produksi Ekstrak. Metode yang digunakan yaitu metode pengumpulan data dan metode wawancara terhadap pihak yang terlibat. Pengendalian mutu dilakukan untuk memastikan bahwa mutu yang diawali dengan kedatangan bahan baku (*input*), proses produksi, hingga produk *finished good* (*output*) dapat menghasilkan produk yang bermutu dan memiliki standar mutu yang sesuai dengan konsumen. Produk yang dihasilkan PT Van Aroma berasal dari bahan-bahan alami yang diolah menggunakan bahan kimia sehingga penting untuk memastikan penanganan, penggunaan, dan pembuangan limbah berbahaya yang aman dari proses produksinya. PT Van Aroma menerima sertifikasi *Food Safety System Certification* (FSSC 22000) untuk manajemen dan pengendalian risiko keamanan pangan, serta pengelolaan jaringan rantai pasokan secara keseluruhan, Halal LPPOM-MUI untuk jaminan kehalalan produk, serta *Kosher Certificate* sebagai standar kelayakan pangan menurut hukum yahudi.

Metode pengendalian mutu yang digunakan, diantaranya : stratifikasi, diagram pareto, bagan kendali mutu, diagram *fishbone*, dan *why-why analysis*. Pengendalian mutu yang digunakan menggunakan proses produksi dari produk *cocoa extract* terhadap *yield of cocoa extract* yang dihasilkan. Stratifikasi digunakan untuk mengelompokkan dan menguraikan data menjadi unsur-unsur yang lebih fokus sehingga mencerminkan kinerja bagian-bagian proses, pareto digunakan untuk mengetahui tingkat besarnya ketidaksesuaian pada produk, bagan kendali mutu digunakan untuk mengetahui keterkendalian proses produksi, serta diagram *fishbone* dan *why-why analysis* digunakan untuk menganalisa akar penyebab kemungkinan masalah yang terjadi.

Selama kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) penulis membuat usulan pembentukan tim Gugus Kendali Mutu (GKM) yang sesuai untuk membuat suatu rencana perbaikan sampai melakukan perbaikan tersebut dan menghasilkan *output* yang berpengaruh bagi perusahaan.

Kata Kunci : Pengendalian Mutu, Proses Produksi, *Yield of Cocoa Extract*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.