

## RINGKASAN

RIKA SYARIFAH FAJRIN. Analisis Penyebab *Loss* Produk pada Proses Produksi Sosis Ayam di PT Widyaprasuti, Semarang. *Analysis of Loss Product Factor in Chicken Sausage Production Process at PT Widyaprasuti, Semarang*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu yang kemudian dimasukkan ke dalam selongsong untuk diolah lebih lanjut. Salah satu karakteristik sosis yang berkualitas adalah memiliki nilai *cooking loss* rendah. Selama proses pengolahan sosis ayam sering terjadi *loss* yang berdampak pada kurangnya efisiensi. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis penyebab *loss* pada proses produksi sosis ayam.

Analisis penyebab *loss* diharapkan dapat membantu menentukan titik-titik potensial terjadinya *loss* selama pengolahan dengan cara menganalisis sebab akibat dari permasalahan yang timbul untuk kemudian dilakukan tindakan perbaikan, sehingga dapat meningkatkan keuntungan bagi perusahaan. Pengambilan data *loss* produk sosis ayam dilakukan setiap proses produksi sosis ayam dari pukul 08.00 sampai pukul 16.00 WIB. Pengambilan data ini dilakukan sebanyak 7 kali dalam waktu 10 minggu mulai dari mencatat berat semua produk *loss* pada proses pencampuran sampai pengemasan produk akhir. Data hasil pengambilan *loss* produk sosis ayam diolah menggunakan *Microsoft Excel* dan dilanjutkan dengan diagram sebab akibat.

Hasil pengolahan data *loss* produk sosis ayam menunjukkan bahwa jumlah dari semua jenis *loss* di PT Widyaprasuti sebesar 13.83 Kg dengan persentase 8.59% dari total produksi 161 Kg. Berdasarkan pengolahan data dengan menggunakan diagram pareto menunjukkan bahwa jenis *loss* yang mempunyai tingkat *loss* terbesar didominasi oleh proses sortasi dengan persentase sebesar 85.10%, diikuti dengan proses pengemasan, pengisian, dan pencampuran secara berturut-turut sebesar 7.23%, 4.70% dan 2.96%. *Loss* pada proses sortasi disebabkan karena banyaknya produk *reject*. Kerusakan sosis yang menjadi produk *reject* yaitu sosis cacat ukuran, *casing* pecah, dan terdapat gelembung udara. Diagram sebab akibat digunakan untuk mengidentifikasi akar penyebab masalah dan hubungan sebab akibat dari faktor penyebab dan permasalahannya. Analisis dengan diagram sebab akibat dipengaruhi oleh faktor manusia, mesin, metode dan material. Berdasarkan hasil analisis dengan diagram sebab akibat banyaknya masalah yang menyebabkan *loss* produk yaitu kesalahan pada proses pengisian, sehingga pada proses ini harus lebih dikendalikan. Sebagian besar faktor penyebab kerusakan sosis juga disebabkan oleh manusia, sehingga perlu adanya tindakan perbaikan.

Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan PT Widyaprasuti adalah dengan kegiatan evaluasi kinerja pekerja tentang kelancaran proses produksi. Kegiatan evaluasi kinerja pekerja dapat dilakukan setiap hari sebelum melakukan kegiatan proses produksi. Tujuan kegiatan evaluasi kinerja ini untuk mengetahui seberapa efektif dan efisien pekerja dalam melakukan setiap tugasnya sesuai dengan SOP yang ditetapkan perusahaan.

Kata kunci : *loss*, proses, *reject*, sosis

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 mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.