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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(Institut Pertanian



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk minuman ringan telah tersebar di berbagai wilayah dengan memiliki banyak penikmatnya baik diperuntukan untuk kalangan muda ataupun tua dan telah mengalami banyak inovasi produk baik dari segi citarasa, kemasan (tampilan) dan nilai gizi yang terkandung pada minuman tersebut. Minuman ringan (soft drink) adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, tetapi merupakan minuman olahan dalam bentuk bubuk atau cairan yang mengandung bahan makanan dan bahan tambahan lainnya baik alami maupun sintetik yang dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi. Minuman ringan terdiri dari dua jenis, yaitu minuman ringan dengan karbonasi dan minuman ringan tanpa karbonasi (Cahyadi 2006). Menurut Vijayakumar (2005), minuman ringan berkarbonasi yaitu minuman mengandung karbondioksida (CO₂) atau soft drink, contohnya minuman berkarbonasi rasa cola, minuman berkarbonasi rasa stroberi, minuman berkarbonasi rasa lemon dan teh bersoda. Karbondioksida (CO₂) yang berfungsi sebagai penyegar dan pengawet atau memperpanjang umur simpan produk, seperti asam benzoate. Prinsip dari pembuatan carbonated softdrink adalah dengan mencampurkan CO2 cair dengan larutan sirup pada suhu rendah (4 °C). Sedangkan minuman ringan tidak mengandung karbondioksida (Co), contoh. minuman isotonic, minuman teh hijau dan minuman ion.

Kualitas palayanan Changkualitas Ground untuk imemuaskan pelanggan merupakan salah satu hal yang menjadi tujuan utama bagi setiap perusahaan. Banyak produk yang dihasilkan dengan berbagai macam jenis, mutu, serta bentuk untuk menarik minat pelanggan sehingga konsumen cenderung melakukan aktivitas membeli produk tersebut. Perusahaan dituntut untuk mampu menciptakan produk dengan spesifikasi terbaik, agar kepuasan pelanggan dapat terpenuhi. Standar kualitas yang baik menurut konsumen adalah produk tersebut dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan mereka. Apabila konsumen sudah merasa bahwa produk tersebut tidak dapat digunakan sesuai kebutuhan mereka maka produk tersebut dapat dikatakan produk reject (Puspasari et al. 2019).

Produk *reject* merupakan produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar kualitas yang sudah ditentukan. Produk *reject* pada proses produksi dapat disebabkan oleh masalah yang terjadi yaitu faktor manusia/pekerja, alat/mesin, metode, bahan dan lingkungan (Suhada dan Rahmat 2012). Perlu dilakukan identifikasi dan observasi yang mendalam untuk mengetahui akar permasalahan yang menyebabkan terjadinya produk *reject*, sehingga perbaikan mutu yang akan dilakukan oleh perusahaan dapat berjalan dengan efektif.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta



1.2 Rumusan Masalah

Produk *reject* yang terjadi pada minuman berkarbonasi Zoda adalah volume kurang, tutup botol penyok (*dent closure*) dan tutup botol tidak tertutup rapat. Produk *reject* yang tidak terkendali dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Sehingga perlu dilakukan tindakan perbaikan pada proses produksi untuk dapat mencegah terjadinya produk *reject*. Tindakan perbaikan dapat berjalan efektif bila diketahui akar masalah yang menyebabkan terjadinya produk *reject*. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis terhadap produk *reject* minuman berkarbonasi Zoda menggunakan alat bantu *statistic tools* berupa bagan kendali, diagram pareto dan diagram *ishikawa*.

1.3 Tujuan

Pada Laporan Akhir ini penulis memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL ini adalah menambah wawasan, memberikan gambaran nyata dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dalam lingkungan sesungguhnya. Tujuan khusus dari kegiatan PKL ini adalah sebagai syarat kelulusan dari Sekolah Vokasi IPB, mempelajari proses produksi minuman berkarbonasi merek Zoda, menentukan apakah produk *reject* pada minuman berkarbonasi merek Zoda terkendali dan mengidentifikasi faktor penyebabnya.



Manfaat yang diharapkan untuk penulis yaitu sebagai penambah wawasan, pengalaman bekerja dan bekal ilmu tentang proses produksi minuman berkarbonasi, serta penanganan masalah produk *reject*. Manfaat karya ilmiah ini bagi perusahaan yaitu mendapatkan informasi tentang faktor penyebab terjadinya produk *reject* pada minuman berkarbonasi merek Zoda. Tulisan ini juga dapat memberikan referensi dalam melakukan identifikasi akar masalah produk *reject*.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapang dilakukan pada seluruh departemen/bagian yang teribat dalam proses produksi minuman ringan berkarbonasi dengan merek Zoda. Proses produksi meliputi proses penerimaan bahan baku, pemantauan jalannya proses produksi hingga produk akhir. Adapun kegiatan pengumpulan data terkait kajian reject produk akhir dilakukan pada bagian proses *filling*, *manual feeding* dan pattering.