



# ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *BAD PACKED* PADA PRODUK TEPUNG BUMBU SIAP PAKAI DI PT AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO *FACTORY*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

**RAFISHCA AMALIA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Analisis Faktor Penyebab *Bad Packed* pada Produk Tepung Bumbu Siap Pakai di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing serta pembimbing lapangan dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Rafishca Amalia  
NIM J3E217167



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.

## RINGKASAN

RAFISHCA AMALIA. Analisis Faktor Penyebab *Bad Packed* pada Produk Tepung Bumbu Siap Pakai di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*. *Causal Factor Analysis of Bad Packed Instant Seasoned Flour in PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory*. Dibimbing oleh IKA RESMEILIANA.

PT Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri penyedap rasa dan bumbu makanan. Salah satu bumbu makanan yang diproduksi oleh perusahaan yaitu tepung bumbu siap pakai. Tepung bumbu siap pakai merupakan produk tepung olahan yang dipadukan dengan beberapa rempah yang telah dikeringkan. Produk akhir tepung bumbu siap pakai harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Produk akhir yang tidak memenuhi standar mutu dikategorikan sebagai produk *reject*. Produk *reject* harus dikurangi agar dapat meningkatkan kualitas produk dan keuntungan perusahaan.

Praktik kerja lapangan ini bertujuan untuk menganalisis faktor penyebab *bad packed* pada produk tepung bumbu siap pakai. Analisis faktor-faktor penyebab dilakukan dengan menganalisis data jumlah *bad packed* setiap harinya menggunakan grafik batang, menganalisis data menggunakan *control chart* dengan adanya nilai batas yang menyatakan data terkendali dengan penetapan batas kendali atas atau *upper control limit* (UCL) dan batas kendali bawah atau *lower control limit* (LCL), menentukan jenis *bad packed* utama dengan diagram pareto serta mengetahui faktor-faktor penyebab *bad packed* menggunakan diagram ishikawa. Jenis *bad packed* yang ditemukan pada bulan Februari 2020 yaitu *under weight*, *upper weight*, *wrinkle*, *scatter*, perforasi, *expired date*, bocor, dan sobek.

Berdasarkan hasil analisis menggunakan *control chart* diketahui bahwa jumlah produk *bad packed* masih ada yang melebihi UCL sehingga perlu adanya tindakan perbaikan untuk mencegah terjadinya peningkatan penyimpangan. Hasil analisis menggunakan diagram pareto menunjukkan bahwa presentase jenis *bad packed* tertinggi adalah *under weight* sebesar 88,76% dan terendah adalah bocor dan sobek sebesar 0,65%. Hasil analisis lanjutan dengan diagram ishikawa menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi tepung bumbu siap pakai *bad packed* adalah manusia, material, mesin, dan metode. Faktor manusia meliputi kurang kontrol dan lalai. Faktor material yaitu bahan kosong. Faktor mesin yaitu posisi *measuring cup* tidak presisi dan mesin sudah tua. Faktor metode yaitu berat tepung bumbu siap pakai tidak dicek secara berkala. Tindakan koreksi yang dapat dilakukan pada faktor manusia yaitu memberikan *reward*, promosi jabatan, memberikan *punishment*, dan pelatihan karyawan, faktor material yaitu menambah satu *line* pada proses *treatment* tepung terigu, faktor mesin yaitu memberikan *alarm* penanda *measuring cup* bergeser posisi, inspeksi mesin secara berkala, dan mengganti jenis mesin *packer* ke tipe auger, faktor metode yaitu dilakukan inspeksi secara intensif terhadap operator dan membuat *check sheet* pemeriksaan operator.

Kata kunci: *bad packed*, *control chart*, diagram ishikawa, diagram pareto, tepung bumbu siap pakai.

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.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *BAD PACKED* PADA PRODUK TEPUNG BUMBU SIAP PAKAI DI PT AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO *FACTORY***

**RAFISHCA AMALIA**



Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Agn Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Judul Laporan Akhir : Analisis Faktor Penyebab *Bad Packed* pada Produk Tepung Bumbu Siap Pakai di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*

Nama : Rafishca Amalia  
NIM : J3E217167

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Ika Resmeiliana, S.Hut., M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.  
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 5 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

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:

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

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