

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan sektor industri di zaman modern ini semakin berkembang pesat. Hal ini yang menyebabkan perusahaan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk-produk yang berkualitas. Produk yang berkualitas akan disukai banyak konsumen sehingga perusahaan mampu bertahan dalam menghadapi persaingan. Banyak perusahaan mulai mengembangkan inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan produk praktis untuk membantu efisiensi waktu mereka dalam mengolah masakan, seperti tepung bumbu siap pakai. Tepung bumbu siap pakai merupakan produk tepung olahan yang dipadukan dengan beberapa rempah yang telah dikeringkan sehingga dapat menghasilkan aneka gorengan yang renyah serta memiliki rasa dan aroma yang khas dengan cara yang praktis.

PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* adalah salah satu perusahaan yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan, termasuk tepung bumbu siap pakai. Selain tuntutan untuk menghasilkan produk sesuai jadwal, perusahaan juga dituntut untuk menjaga kualitas produk dengan cara meminimalisir pembuatan produk *reject* berupa *bad packed* atau kemasan buruk. Produk akhir yang umum ditemukan tidak sesuai dengan standar mutu (*reject*) pada produksi tepung bumbu siap pakai bulan Februari 2020 meliputi kemasan *upper weight*, *under weight*, *wrinkle*, *scatter*, perforasi, *expired date*, bocor, dan sobek. Produk cacat adalah produk yang dihasilkan dalam proses produksi, dimana produk yang dihasilkan tersebut tidak sesuai dengan standar mutu yang diterapkan, tetapi masih bisa diperbaiki dengan mengeluarkan biaya tertentu.

Ketidaksesuaian produk akhir dengan standar mutu yang ditetapkan dapat disebabkan oleh penyimpangan yang terjadi selama proses produksi. Faktor-faktor tersebut dapat disebabkan oleh beberapa hal seperti material, manusia, metode dan mesin. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* bulan Februari 2020, ditemukan fakta yaitu banyak terjadi produk cacat berupa *bad packed* dan salah satunya pada produk tepung bumbu siap pakai. Produk cacat ini biasanya terjadi pada proses *packaging* yang mengakibatkan jumlah produk yang mengalami *reject* setiap bulannya bervariasi.

Suatu perusahaan umumnya telah menetapkan batas maksimum *reject* produk yang dihasilkan untuk menghindari kerugian ekonomis bagi perusahaan. Oleh karena itu, analisis faktor-faktor penyebab *bad packed* pada produk tepung bumbu siap pakai diperlukan untuk menurunkan tingkat *loss* produk sehingga keuntungan yang diperoleh perusahaan akan meningkat seiring dengan produktivitas untuk menghasilkan produk tersebut.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University