



# **ANALISIS PENYEBAB *REJECT* KEMASAN *LOW PRESSURE* PRODUK MINUMAN DI PT SARI ENESIS INDAH BOGOR**

© 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.

**SILMA ANDAYANI RAHMANINGTYAS**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Analisis Penyebab *Reject* Kemasan *Low Pressure* Produk Minuman di PT Sari Enesis Indah Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing 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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Silma Andayani Rahmaningtyas  
J3E217177

© 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.

SILMA ANDAYANI RAHMANINGTYAS. Analisis Penyebab *Reject* Kemasan *Low Pressure* Produk Minuman di PT Sari Enesis Indah Bogor. *Analysis of Causes of Low Pressure Packaging Reject on Beverage Product at PT Sari Enesis Indah Bogor*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Adem Sari Ching Ku merupakan minuman fungsional berperisa lemon dalam kemasan kaleng. Penolakan kemasan (*reject*) adalah keadaan dimana kemasan ditolak karena cacat atau tidak memenuhi spesifikasi perusahaan. Masalah *reject* yang sering terjadi pada produk ini salah satunya ialah kemasan *low pressure*. Kemasan *low pressure* adalah keadaan dimana suatu kemasan memiliki tekanan rendah yang dapat merusak mutu produk sehingga memperpendek umur simpan produk. Perusahaan menggunakan detektor pengukur tekanan untuk mengukur tekanan dalam kaleng dan mendeteksi jumlah kemasan *reject* selama proses produksi berlangsung.

Perusahaan berupaya mengurangi masalah penolakan kemasan dengan melakukan analisis penyebab masalah untuk menjaga mutu dan kualitas produk yang dihasilkan. Upaya ini dimulai dengan mengambil data mengenai jumlah penolakan kemasan. Tahap selanjutnya data diolah dengan bantuan *Statistical Process Control* (SPC) untuk mengetahui data penolakan kemasan masih terkendali atau tidak. Tahap akhir dilakukan analisis sebab akibat masalah menggunakan diagram ishikawa untuk mengetahui penyebab dan akibat dari masalah ini. Perusahaan dapat mengambil langkah penyelesaian kasus ini berdasarkan diagram ishikawa tersebut.

Berdasarkan hasil pengolahan data penolakan kemasan *low pressure* pada mesin pengukur tekanan menggunakan *Individual Moving Range Chart* (I-MR), kemasan yang ditolak akibat *low pressure* masih kurang terkendali dikarenakan pada data ketujuh terdapat 76 buah penolakan kemasan *low pressure* sehingga melewati *upper control limit* yaitu sebesar 70,94 buah penolakan kemasan *low pressure*. Berdasarkan analisis menggunakan diagram ishikawa, terdapat empat faktor yang menjadi penyebab masalah ini yaitu mesin, metode, material, dan manusia. Dari keempat faktor penyebab tersebut, dipilih salah satu solusi yaitu pemeliharaan mesin filling secara berkala dan memastikan mesin berfungsi dengan baik. Perusahaan masih perlu mengawasi masalah penolakan kemasan *low pressure* karena data yang didapat masih tidak terkendali. Banyak cara yang dapat diterapkan untuk mengurangi penolakan kemasan, perusahaan juga perlu mengkaji ulang beberapa metode untuk mengurangi masalah tersebut.

Kata kunci : diagram ishikawa, *low pressure*, minuman fungsional, *reject* kemasan.



© 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)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



# **ANALISIS PENYEBAB *REJECT* KEMASAN *LOW PRESSURE* PRODUK MINUMAN DI PT SARI ENESIS INDAH BOGOR**

© 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.

**SILMA ANDAYANI RAHMANINGTYAS**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc

#### 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 Penyebab *Reject* Kemasan *Low Pressure* Produk  
Minuman di PT Sari Enesis Indah Bogor  
Nama : Silma Andayani Rahmaningtyas  
NIM : J3E217177

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P, M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian: 29 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

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