



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PENGENDALIAN MUTU HASIL PENGEMASAN PRODUK SOSIS *MINI BRATWURST* DI PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG**

**PRATAMA FALAH YUSTA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI 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.



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Pengendalian Mutu Hasil Pengemasan Produk Sosis *Mini Bratwurst* di PT Madusari Nusaperdana, Cikarang” 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 karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Pratama Falah Yusta  
J3E217171



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

## RINGKASAN

PRATAMA FALAH YUSTA. Pengendalian Mutu Hasil Pengemasan Produk Sosis *Mini Bratwurst* di PT Madusari Nusaperdana, Cikarang. *Quality Control of Mini Bratwurst Sausage Product Packaging Results at PT Madusari Nusaperdana, Cikarang*. Dibimbing Oleh M. AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Sosis merupakan salah satu produk daging olahan yang banyak disukai oleh masyarakat umum karena kepraktisan saat mengkonsumsinya. Saat ini, sosis tak hanya menjadi lauk pendamping para konsumen, tetapi juga menjadi tambahan *topping* untuk produk olahan lainnya, seperti pizza, roti, dan makanan lainnya, karena sosis memiliki rasa yang khas, bertekstur kenyal dan *juicy*, serta memperkaya rasa produk. Maka dari itu, perusahaan pangan yang memproduksi sosis harus menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk menjaga kepercayaan konsumen.

Mutu produk adalah keseluruhan atau gabungan karakteristik suatu produk dari pembuatan sampai pemeliharaan yang membuat produk tersebut memenuhi keinginan konsumen. Produk yang konsisten mutunya sangat diharapkan oleh setiap konsumen, karena konsistensi mutu suatu produk dapat menunjukkan produk tersebut telah terjamin mutunya. Oleh karena itu, perlu adanya pengendalian terhadap berbagai penyimpangan yang terjadi. Pengendalian mutu adalah suatu usaha untuk mempertahankan mutu dari produk yang dihasilkan agar sesuai dengan standar mutu yang diharapkan. Data hasil pengamatan terhadap penyimpangan-penyimpangan yang terjadi diolah menggunakan bantuan diagram pareto dan dilanjutkan dengan sebab-akibat untuk mencari faktor penyebab permasalahan agar dapat direncanakan tindakan perbaikannya.

Hasil analisis dengan diagram pareto menunjukkan jenis penyimpangan kemasan lepas vakum mempunyai persentase paling besar, yaitu sebesar 82%. Selanjutnya jenis penyimpangan isi kurang dengan persentasi sebesar 8%. Selanjutnya produk terkena *seal* dengan persentase sebesar 5,8%, produk tidak rapih dengan persentase sebesar 3,5% dan jenis penyimpangan terdapat benda asing hanya dengan persentase sebesar 0,8%.

Gagalnya proses *sealing* pada produk menyebabkan terjadinya lepas vakum. Lepas vakum pada kemasan dapat menurunkan tingkat keamanan produk dan juga menurunkan kemampuan kemasan dalam mempertahankan mutu dari produk. Ada tiga faktor utama penyebab terjadinya penyimpangan tersebut, yaitu faktor manusia, mesin dan metode. Keterampilan, kedisiplinan dan *human error* merupakan akar masalah pada faktor manusia, selain itu kurangnya *maintanance* mesin menjadi penyebab masalah pada faktor mesin. *Setting* awal suhu dan kecepatan mesin merupakan hal yang harus diperhatikan agar mesin mampu menghasilkan *output* ber-mutu baik. Dengan itu, perlu adanya skema dan langkah perbaikan terhadap penyimpangan tersebut. Tindakan perbaikan yang diusulkan adalah diadakannya *briefing* harian untuk mengevaluasi proses produksi atau hal yang berkaitan, serta *maintanance* mesin maupun pekerja yang perlu dijaga. Perlunya sosialisasi kembali terkait standar kerusakan menjadi salah satu bentuk pencegahan terjadinya kegagalan kembali pada produk yang dihasilkan.

Kata kunci : Mutu, Penyimpangan, Produk, 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 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 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.

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PENGENDALIAN MUTU HASIL PENGEMASAN PRODUK SOSIS *MINI BRATWURST* DI PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG**

**PRATAMA FALAH YUSTA**



**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 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

#### 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.

Peneliti pada ujian laporan akhir : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



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:

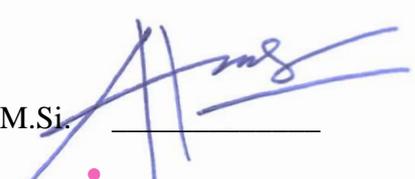
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Judul Laporan Akhir : Pengendalian Mutu Hasil Pengemasan Produk Sosis  
*Mini Bratwurst* di PT Madusari Nusaperdana,  
Cikarang  
Nama : Pratama Falah Yusta  
NIM : J3E217171

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : M. Agung Zaim Adzkiya, S.Si, 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 : 4 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020