



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti adalah suatu produk yang berbahan baku tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang. Adonan dapat ditambahkan gula, garam, susu kental atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, keju, kismis dan lain-lain (Saepudin *et al.* 2017). Roti dikenal di kalangan masyarakat dalam berbagai rasa. Ada roti manis, roti tawar, roti kering dan roti dengan berbagai taburan hiasan makanan dan sebagainya. Roti manis cukup disukai di Indonesia oleh berbagai kalangan.

Roti manis merupakan roti yang memiliki rasa manis yang lebih terasa dibandingkan dengan roti tawar, bertekstur empuk dan dapat ditambahkan dengan berbagai macam isian (Yarlina 2021). Pembuatan roti pada umumnya menggunakan bahan utama berupa tepung terigu dan ragi. Bahan pendukung lainnya juga ditambahkan untuk menghasilkan roti yang memiliki kualitas lebih baik seperti penambahan margarin, gula, susu, air, garam, vanili dan pengembang (Fauzan dan Rustanti 2013). Peningkatan kebutuhan masyarakat secara kuantitas terhadap roti manis harus diimbangi dengan adanya peningkatan terhadap kualitas dari roti yang dihasilkan.

Kualitas pelayanan dan kualitas produk untuk memuaskan pelanggan merupakan salah satu hal yang menjadi tujuan utama bagi setiap perusahaan. Perusahaan harus 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 konsumen 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 dan bahan. 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.

1.2 Rumusan Masalah

Produk apkir (*reject*) yang sering terjadi pada roti manis di PT Multi Star Rukun Abadi adalah (1) *waste* (kemasan bocor atau terlipat), (2) ukuran roti tidak sesuai, (3) roti terpotong dan (4) roti hancur. Produk *reject* yang tidak terkendali dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan sehingga perlu dilakukan tindakan perbaikan pada proses produksi untuk dapat mencegah terjadinya produk *reject*.

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University





Tindakan perbaikan dapat berjalan efektif bila diketahui akar masalah yang menyebabkan terjadinya produk *reject*. Perlu dilakukan analisis terhadap produk apkir (*reject*) roti manis menggunakan alat bantu *statistic tools* berupa bagan kendali u, diagram *Pareto* dan diagram *Ishikawa*.

1.3 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum serta tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk menjalin hubungan kerjasama antar instansi dan industri, serta untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Tujuan khususnya adalah untuk mempelajari kegiatan proses produksi roti manis dan mempelajari faktor penyebab apkir (*reject*) roti manis.

1.4 Manfaat

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

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan pada seluruh departemen/bagian yang terlibat dalam proses produksi roti manis. Proses produksi meliputi proses penerimaan bahan baku, pemantauan jalannya proses produksi hingga produk akhir. Kegiatan pengumpulan data terkait kajian apkir (*reject*) produk akhir dilakukan pada bagian proses produksi area gedung B di PT Multi Star Rukun Abadi.

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

