



- 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.

## RINGKASAN

DARIL HANNA SALSABILA. Analisis Faktor *Reject* Produk Akhir Natto di Balai Besar PPMPV Pertanian Cianjur (*Reject Factors Analysis of Natto Final Products at Balai Besar PPPMPV Cianjur Agricultural*). Dibimbing oleh WINA YULIANTI.

Balai Besar Pengembangan Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi Pertanian Cianjur atau disingkat dengan nama BBPPMPV Pertanian Cianjur memiliki peran yang sangat strategis dalam memfasilitasi dan membina pendidikan yang menyangkut bidang pertanian, kelautan dan kimia industri di Indonesia. Pihak balai bekerjasama dengan perusahaan Jepang *Papaya Fresh Gallery* Jakarta untuk memproduksi makanan tradisional Jepang yaitu natto. Natto merupakan makanan berasal dari olahan kacang yang difermentasi oleh bakteri *Bacillus natto*. Produk *reject* kerap merugikan produsen karena produk tidak dapat dijual pada konsumen. Analisis faktor *reject* pada produk dibutuhkan agar permasalahan dapat dicari hingga ke akar penyebab. Tujuan pelaksanaan praktik kerja lapangan yaitu membantu mencari akar permasalahan dari produk *reject*, memberikan usulan perbaikan, dan mempelajari proses pengolahan natto.

Pengumpulan informasi dan data dilakukan secara observasi, wawancara, peran aktif dalam menyikapi masalah, studi pustaka, dan literatur. Analisis faktor produk *reject* menggunakan *seven tools* untuk menemukan akar permasalahan. Selain itu, perbaikan terhadap label kemasan pada informasi nilai gizi menjadi masukan bagi pihak balai. Metode *seven tools* berguna untuk mengetahui akar permasalahan yang dapat dianalisis melalui *control chart*, diagram pareto dan diagram ishikawa. *Control chart* atau peta kendali difungsikan untuk memantau stabilitas dari produk dan perubahan yang terjadi. Diagram pareto digunakan untuk memilih permasalahan yang termasuk ke dalam prinsip 80% kumulatif faktor penyebab. Diagram ishikawa berisi tentang *cause and effect* untuk menentukan akar permasalahan dan menentukan usulan perbaikan yang dapat dilakukan.

Faktor-faktor produk *reject* yang ditemukan adalah produk tidak sesuai penampakan visual, tutup cup tidak melekat dan plastik *shrink packaging* pecah. Hasil identifikasi kemungkinan penyebab faktor tersebut yaitu tidak ada prosedur kerja pembuatan stater natto, plastik pelembab bolong dan mesin *cup sealer* belum panas. Usulan perbaikan yang disarankan adalah dengan pembuatan prosedur kerja, pemotongan plastik dan penyimpanan plastik tanpa penjepit serta kalibrasi mesin *cup sealer*.

Kata kunci: diagram ishikawa, diagram pareto, natto, peta kendali.