



ANALISIS FAKTOR *REJECT* PRODUK ROTI MANIS PADA BEBERAPA *OUTLET* DI PT ROTTE RAGAM RASA (*ROTTE BAKERY*) PEKANBARU, RIAU

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:
 - 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.

ANNISA SEKAR AYU



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Analisis Faktor *Reject* Produk Roti Manis pada Beberapa *Outlet* di PT Rotte Ragam Rasa (Rotte *Bakery*) Pekanbaru, Riau” 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.

Pekanbaru, Agustus 2021

Annisa Sekar Ayu
J3E118028



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

RINGKASAN

ANNISA SEKAR AYU. Analisis Faktor *Reject* Produk Roti Manis pada Beberapa *Outlet* di PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery) Pekanbaru, Riau. *Analysis of Reject Factor of Sweet Bread Products in Several Outlets at PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery) Pekanbaru, Riau*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

PT Rotte Ragam Rasa merupakan salah satu perusahaan pangan yang bergerak di bidang *bakery*. Salah satu produk yang dihasilkan oleh Rotte Bakery adalah roti manis. Perusahaan ini memiliki banyak *outlet* yang proses produksinya dilakukan di *outlet* masing-masing. Perusahaan dengan tempat produksi yang berbeda kemungkinan memiliki jenis *reject* dominan yang berbeda di setiap tempat dikarenakan beberapa faktor. Analisis faktor *reject* roti manis dilakukan pada *outlet* Kartama, Soekarno Hatta, dan Marpoyan. Prosedur analisis data dilakukan dengan pengumpulan data *reject*, pembuatan *control chart*, diagram pareto, diagram ishikawa, dan pembuatan tindakan perbaikan. Berdasarkan *control chart*, data *reject* pada ketiga *outlet* tidak terkendali. Jenis *reject* dominan dapat diketahui berdasarkan diagram pareto yaitu di *outlet* Kartama ; (1) Ukuran Kecil, (2) Gosong, *outlet* Soekarno Hatta ; (1) Kempis, (2) Ukuran Kecil, *outlet* Marpoyan ; (1) Gosong, (2) *Topping* Tidak Rata, (3) Ukuran Kecil. Faktor penyebab yang berpotensi menyebabkan jenis *reject* dominan diidentifikasi menggunakan diagram ishikawa dan faktor penyebab utama dianalisis melalui *brainstorming*. Faktor penyebab utama jenis *reject* ukuran kecil pada *outlet* Kartama adalah faktor manusia (kurang *training*, ketidakdisiplinan, dan kurang teliti). Sedangkan untuk jenis *reject* gosong adalah faktor manusia (pekerja tidak fokus) dan lingkungan (suhu ruangan yang panas, pengap, dan sempit). Faktor penyebab utama jenis *reject* kempis pada *outlet* Soekarno Hatta adalah faktor manusia (pekerja kurang teliti) dan lingkungan (suhu ruang *proofing* terlalu panas). Sedangkan untuk jenis *reject* ukuran kecil adalah faktor manusia (kurang teliti) dan metode (metode dalam meratakan adonan). Faktor penyebab utama jenis *reject* gosong pada *outlet* Marpoyan adalah faktor manusia (pekerja kurang teliti dan tidak fokus). Sedangkan untuk jenis *reject* *topping* tidak rata adalah faktor manusia (pekerja terburu-buru) dan metode (tidak dilakukan penambahan pada bagian yang belum tertutup rata). Dan faktor penyebab utama jenis *reject* ukuran kecil pada *outlet* Marpoyan adalah faktor manusia (pekerja kurang teliti) dan metode (metode dalam meratakan adonan). Tindakan perbaikan pada masing-masing *outlet* mengacu pada jenis *reject* dominannya yang merupakan masalah utama. Tindakan perbaikan diantaranya adalah menambah masa *training* pada pekerja baru, memberi peringatan dan sanksi, memasang *exhaust*, mengurangi ember pada ruang *proofing*, memasang thermohygrometer, menetapkan penggunaan *roll pin* untuk adonan, dan membiarkan pekerja makan siang bergantian.

Kata kunci: *Control Chart*, Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, Produk *Reject*, Roti Manis

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



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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 IPB.

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



ANALISIS FAKTOR *REJECT* PRODUK ROTI MANIS PADA BEBERAPA *OUTLET* DI PT ROTTE RAGAM RASA (*ROTTE BAKERY*) PEKANBARU, RIAU

ANNISA SEKAR AYU



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
2021**

© 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.



© 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.

Pengujian pada ujian laporan akhir : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc



Judul Laporan Akhir : Analisis Faktor *Reject* Produk Roti Manis pada Beberapa Outlet di PT Rotte Ragam Rasa (Rotte Bakery) Pekanbaru, Riau

Nama : Annisa Sekar Ayu
NIM : J3E118028

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



Sekolah Vokasi
Diketahui Oleh
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 5 Agustus 2021

Tanggal Lulus :

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:
 - 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.