

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti didefinisikan sebagai makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang. Adonan roti boleh ditambahkan garam, gula, susu, lemak dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, kismis dan sukade. Roti di pasaran umumnya dijual dalam bentuk roti manis dan roti tawar (Koswara 2009). Roti tawar adalah roti yang tidak ada tambahan rasa atau isi apapun sehingga rasanya tawar sedangkan roti manis adalah roti yang memiliki rasa tidak tawar tetapi ada rasa manis. Prinsip pembuatan roti secara garis besar terdiri dari pencampuran, peragian, pembentukan, dan pemanggangan.

Mutu merupakan hal yang penting pada suatu perusahaan pangan termasuk roti. Mutu atau kualitas roti ini merupakan salah satu faktor yang dapat mempertahankan loyalitas konsumen. Perusahaan harus menjaga agar produk yang dipasarkan hanyalah yang sesuai spesifikasi agar kepuasan pelanggan dapat terpenuhi. Produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan untuk dipasarkan dapat disebut produk *reject*. Perusahaan dengan tempat produksi yang berbeda juga kemungkinan memiliki jenis *reject* dominan yang berbeda di setiap tempat dikarenakan beberapa faktor.

Produk *reject* umumnya 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, bahan dan lingkungan (Suhada dan Rahmat 2012). 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 dan dapat selalu mempertahankan loyalitas konsumen karena produk yang dipasarkan berkualitas baik.

1.2 Rumusan Masalah

Jenis *reject* produk roti manis yang dominan terjadi pada *outlet* Kartama, Soekarno Hatta, dan Marpoyan di PT Rotte Ragam Rasa (Rotte *Bakery*) adalah ukuran kecil, kempis, dan gosong. Masing-masing *outlet* memiliki jenis *reject* roti manis dominan yang berbeda dan hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis faktor *reject* roti manis tersebut agar tindakan perbaikan yang akan dilakukan menjadi lebih terarah dan tepat dalam mengurangi jumlah produk *reject* sehingga data pun terkendali. Analisis yang dilakukan menggunakan alat bantu *statistic tools* berupa bagan kendali (*control chart*), diagram pareto, dan diagram ishikawa pada masing-masing *outlet*.

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 IPI.

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



1.3 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu menambah wawasan dan pengalaman bekerja di industri pangan serta mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi. Tujuan PKL secara khusus yaitu sebagai syarat kelulusan dari Sekolah Vokasi IPB, mempelajari proses produksi roti manis di PT Rotte Ragam Rasa (Rotte *Bakery*), menganalisis jenis *reject* dominan pada beberapa *outlet*, menentukan apakah produk *reject* terkendali, mengidentifikasi faktor penyebabnya, dan memberikan usulan tindakan perbaikan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan bagi penulis yaitu dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi roti khususnya roti manis, menambah pengalaman bekerja serta melatih analisa dan menambah ilmu dalam penanganan produk *reject*. Manfaat laporan akhir ini bagi perusahaan adalah mendapatkan informasi tentang faktor penyebab terjadinya *reject* produk roti manis pada beberapa *outlet* yang mungkin bagi perusahaan juga agak sulit dikontrol karena tempat produksi yang berbeda-beda. Selain itu, tulisan ini juga dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan terutama tentang tindakan perbaikan dan memberikan referensi dalam melakukan identifikasi akar permasalahan *reject* produk roti manis.



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:
 - 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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.