. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

RINGKASAN

ASYIFA ANGGRAENI. Manajemen dan Pengendalian Mutu Produk Cimory Yogurt 250ml PT Cisarua Mountain Dairy. Bogor, Jawa Barat. Quality Control and Management of Cimory Yogurt Drink 250ml in PT Cisarua Mountain Diary Bogor Jawa Barat. Dibimbing oleh ANTONYA RUMONDANG SINAGA.

PT Cisarua Mountain Dairy (CIMORY) merupakan salah satu Industri Food & Baverage yang mementingkan Food Safety Management System (FSMS) dengan produk olahan susu sapi yaitu Cimory Yogurt Drink dengan melakukan produksi yang mementingkan kualitas merupakan nilai yang dijaga oleh perusahaan. PT Cisarua Mountain Dairy (CIMORY) merupakan salah satu Industri Food & Baverage yang mementingkan Food Safety Management System (FSMS) dengan produk olahan susu sapi yaitu Cimory Yogurt Drink dengan melakukan produksi yang mementingkan kualitas merupakan nilai yang dijaga oleh perusahaan.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan produksi dan penyebab utama reject dari produk cimory yogurt drink, dengan menerapkan teknik pengendalian mutu yaitu metode seven tools dalam permasalahan produk cimory yogurt drink serta memberikan rekomedasi dari hasil yang didapat sebagai bahan pertimbangan perbaikan.

Pengendalian mutu di PT Cisarua Mountain Dairy dilakukan pada saat *input*, process, dan output. Untuk meningkatkan mutu dan kepuasan serta kepercayaan konsumen PT Cisarua Mountain Dairy menerapkan beberapa standar yaitu ISO 22000:2018 yaitu serifikasi keamanan pangan secara global, GMP (Good Manufacturing Practice) persyaratan untuk/memproduksi produk dengan aman dan baik, SNI CAC/RCP-2011- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) yaitu analisis potensi bahaya dalam proses produksi agar produk terhindar dari bahaya fisik, kimia, mikrobiologi dan alergen, Ketetapan Halal yang menjamin seluruh produk yang dihasilkan bebas dari bahan najis, Sistem Jaminan Mutu Halal (SJH) menjamin seluruh sistem dan fasilitas produk terbebas dari bahan najis, dan Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan, atau Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yaitu sertifikasi dari suplier susu segar untuk menjamin kebersihan atau sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan hewan. Dan ditetapkannya sasaran *Quality* KPI (Key Performance Indicators) sebagai kunci untuk menuju hasil yang diinginkan.

Metode seven tools yang digunakan, diantaranya: Check sheet, stratifikasi, diagram pareto, diagram kontrol dan diagram sebab-akibat, reject yang ditemukan pada produk cimory yogurt drink memiliki 4 kriteria yang terjadi selama tahun 2020. Check sheet dibuat untuk mengetahui kriteria dan frekuensi reject yang dihasilkan selama tahun 2020. Stratifikasi digunakan untuk memilah reject yang terjadi pada setiap kategori yang ada. Diagram pareto dibuat untuk mengetahui reject mana yang paling besar presentasinya pada tahun 2020 yaitu reject pada shrink. Diagram sebab – akibat digunakan untuk mengetahui faktor – faktor yang meyebabkan terjadinya reject yang paling tinggi yaitu reject shrink. Diagram kontrol C digunakan untuk melihat apakah jumlah reject yang tidak terkendali.

Kata Kunci: Reject shrink, Cimory Yogurt Drink (CYD), Seven Tools,