



ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *REJECT* ROTI DAN KUE DI UMKM, BOGOR

DIMAS ADITYA MAULANA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Faktor Penyebab *Reject* Roti dan Kue di UMKM, Bogor” 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 ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Dimas Aditya Maulana
J3E118138



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

RINGKASAN

DIMAS ADITYA MAULANA. Analisis Faktor Penyebab *Reject* Roti dan Kue di UMKM, Bogor. *Analysis Factor of Rejection Causes for Bread and Cake in MSME, Bogor*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Amor Bakery and Cakes, UMKM Kujang Boga, dan Superkue Cake and Bakery merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan roti dan kue. Roti dan kue adalah produk olahan pangan dengan berbahan dasar tepung terigu yang diolah melalui beberapa tahapan proses produksi yang tidak menutup kemungkinan mengalami ketidaksesuaian yang dapat mengakibatkan produk tidak memenuhi spesifikasi perusahaan atau disebut produk *reject*.

Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir bertujuan untuk mengetahui akar permasalahan yang menyebabkan terjadinya produk *reject* sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan. Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir dilakukan dengan menggunakan *statistic tools* yaitu pengumpulan data *reject* produk akhir yang dilakukan pada 3 produk yaitu roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes, kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga, dan kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery. Data dianalisis dengan menggunakan bagan kendali u dengan hasil bahwa masih terdapat titik-titik *special cause* yang membuktikan data tersebut tidak terkendali sehingga perlu dilakukan tindakan pengendalian atau perbaikan. Hasil tersebut kemudian dianalisis menggunakan diagram pareto dengan hasil isi berlebih dan bocor dengan nilai 48% merupakan jenis *reject* dominan pada roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes. Kue terbelah dengan nilai 33% merupakan jenis *reject* dominan pada kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga. Kue berlubang (tekanan air) dengan nilai 79% merupakan jenis *reject* dominan pada kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery.

Diagram *ishikawa* digunakan untuk mengetahui penyebab permasalahan sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan yang tepat dengan berbagai faktor yaitu faktor pekerja/*man*, alat/*machine*, metode/*method*, bahan/*material*, dan lingkungan/*mother nature*. Pada roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan memberikan pelatihan dan pembagian tugas; faktor bahan dan metode yaitu dilakukan sosialisasi IK, pembaruan metode, proses penimbangan dan pembekuan pada isian cokelat; serta faktor lingkungan yaitu dengan pengendalian suhu ruangan. Pada kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan menambah jumlah pekerja, pemberian fasilitas untuk kenyamanan pekerja, sosialisasi pentingnya *zero defect*, dan pengendalian suhu ruangan; faktor metode yaitu dengan menyediakan IK, dan pembaruan metode; serta faktor alat dengan memberikan alat pendingin. Pada kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan pengadaan *workshop* pengolahan kue untuk pekerja dan penanaman TQM; serta faktor metode dan mesin yaitu dengan memberikan dan memasang komponen tambahan berupa tutup loyang, atau plastik tahan panas diatas loyang saat proses pengukusan, pembaruan metode, serta meningkatkan pengawasan mutu. Tindakan perbaikan dapat meningkatkan profit perusahaan dan efektifitas produksi.

Kata kunci : bagan kendali u, diagram *ishikawa*, diagram pareto, produk *reject*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

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.



ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *REJECT* ROTI DAN KUE DI UMKM, BOGOR

DIMAS ADITYA MAULANA



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 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.



© 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.

Pengantar pada ujian Laporan Akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Analisis Faktor Penyebab *Reject* Roti dan Kue
di UMKM, Bogor
Nama : Dimas Aditya Maulana
NIM : J3E118138

Disetujui oleh

Pembimbing:
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 19710226 200212 2 001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 19610618 198609 1 001

Tanggal Ujian: 20 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- 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.

