

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti dan kue adalah produk olahan pangan berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, susu, dan bahan tambahan lainnya yang diolah dengan beberapa tahapan proses produksi dimana setiap proses akan menentukan mutu produk akhir yang dihasilkan. Tingginya permintaan pelanggan terhadap suatu produk mengharuskan perusahaan terus meningkatkan mutu untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan berawal dari penilaian terhadap mutu produk yang diterimanya berdasarkan harapan yang telah terkonsep dalam pikirannya (Afnina dan Hastuti 2018).

Mutu adalah serangkaian karakteristik dari produk dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan syarat dan peraturan yang berlaku untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Produk yang tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan disebut dengan produk *reject*. Produk *reject* dihasilkan dari proses produksi yang tidak terkendali sehingga menyebabkan penyimpangan-penyimpangan pada produk akhir yang dihasilkan. Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir merupakan bagian dari pengendalian mutu. Pengendalian mutu merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola, dan memperbaiki produk dan proses produksi dengan menggunakan berbagai metode (Rahmahani *et al.* 2019).

Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir bertujuan untuk mengetahui akar permasalahan yang terjadi sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan yang efektif. Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir dilakukan dengan menggunakan *statistic tools* yaitu pengumpulan data dengan formulir, analisis bagan kendali u, analisis diagram pareto, analisis diagram *ishikawa*, dan pembuatan tindakan perbaikan berdasarkan akar permasalahan. Identifikasi dan observasi perlu dilakukan lebih mendalam untuk mengetahui akar permasalahan yang menyebabkan terjadinya produk *reject* sehingga perbaikan dapat berjalan efektif.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada analisis faktor penyebab *reject* roti dan kue di UMKM, Bogor yaitu:

1. Bagaimana metode analisis faktor penyebab *reject* pada produk roti *chocolate bun* dan kue lapis talas kukus?
2. Apa yang menjadi jenis *reject* dominan pada produk roti *chocolate bun* dan kue lapis talas kukus?
3. Bagaimana usulan tindakan perbaikan untuk mencegah dan mengurangi terjadinya *reject* produk roti *chocolate bun* dan kue lapis talas kukus?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dibagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan serta dapat berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus PKL yaitu untuk mempelajari proses pembuatan produk roti dan kue serta menguraikan faktor penyebab *reject* produk akhir dengan menentukan tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL memiliki manfaat bagi perusahaan, mahasiswa, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi perusahaan adalah untuk mengetahui apa saja yang perlu dilakukan untuk tindakan perbaikan dari analisis faktor penyebab *reject* produk akhir yang telah dilakukan sehingga dapat meningkatkan efektivitas produksi dan mutu produk akhir yang dihasilkan. Manfaat bagi mahasiswa adalah untuk memahami dan melatih keterampilan secara praktik langsung mengenai pengawasan mutu produk akhir dan penyelesaian masalah di lapangan. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah untuk menambah dan meningkatkan hubungan kerjasama yang baik antara perusahaan dengan perguruan tinggi.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan kegiatan analisis faktor penyebab *reject* produk akhir mencakup pengendalian mutu proses produksi hingga produk akhir roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes, kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga, dan kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery.