

RINGKASAN

KURNIA GITA NUSVIANTARI. Evaluasi Penerimaan Bahan Baku Berdasarkan SNI 19-0428-1998 dan *Military Standard 105E* di Industri Pangan Jawa Barat (*Evaluation of Raw Material Acceptance Based on SNI 19-0428-1998 and Military Standard 105E at Food Industry Jawa Barat*). Dibimbing oleh WINA YULIANTI

Produk-produk yang dihasilkan dari Industri Pangan adalah minuman serbuk mengandung susu, jeli serbuk instan, minuman jeli siap minum, perkedel instan, pasta instan, minuman teh serbuk, dan premiks brownis instan. Industri Pangan menerapkan pengendalian mutu terhadap bahan baku untuk menciptakan produk-produk yang berkualitas. Salah satu penerapan pengendalian mutu yang dilakukan oleh Industri Pangan yaitu membuat perencanaan pengambilan sampel untuk penerimaan bahan baku. Pengambilan sampel uji dilakukan dengan prosedur yang ditetapkan oleh perusahaan namun prosedur tersebut ternyata kurang tepat sehingga terdapat temuan bahan baku yang tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Industri Pangan melakukan percobaan terhadap prosedur penerimaan bahan baku dengan teknik pengambilan sampel secara acak berdasarkan SNI 19-0428-1998 dan jumlah sampel ditentukan dengan *Military Standard 105E* guna mendapatkan sampel yang dapat mewakili keseluruhan populasi sehingga hasil uji terhadap bahan baku lebih akurat. Hasil pengecekan dirilis dengan menggunakan sistem, setelah itu bahan baku yang memenuhi spesifikasi dapat disimpan di gudang penyimpanan bahan baku dan diproduksi.

Kegiatan praktik kerja lapangan ini ditujukan untuk mengevaluasi percobaan yang dilakukan oleh Industri Pangan terhadap prosedur penerimaan bahan baku dengan pengambilan sampel secara acak. Evaluasi mengarah kepada pengukuran waktu penerimaan sampai ke proses perilisan hasil uji bahan baku. Hasil pengukuran waktu penerimaan bahan baku dengan teknik pengambilan sampel yang ditetapkan oleh Industri Pangan untuk sampel AD02.00, AE04.00, AH01.00, AS04.00, AB03.00, AE03.00, AT09.00, AT28.00, AT12.00, AR02.00, AT14.00, dan AH06.00 berturut-turut dalam satuan menit yaitu 111; 230; 121; 151; 154; 131; 106; 275; 178; 203; 154; 428, sedangkan dari percobaan penerimaan bahan baku dengan teknik pengambilan sampel secara acak menunjukkan hasil dalam satuan menit, yaitu 213; 329; 314; 134; 207; 102; 74; 135; 145; 136; 162; dan 425. Beberapa sampel menunjukkan waktu yang lebih lambat, selanjutnya hasil dianalisa menggunakan diagram *ishikawa* dan *interrelationship diagram*. Industri Pangan membuat dan menerapkan konsep perbaikan terhadap rencana penerimaan bahan baku setelah diketahui faktor penyebab dari lambatnya waktu penerimaan bahan baku dengan teknik pengambilan sampel secara acak, sehingga diperoleh waktu penerimaan bahan baku dengan kode AD02.00, AE04.00, AH01.00, AS04.00, AB03.00, AE03.00, AT09.00, AT28.00, AT12.00, AR02.00, AT14.00, dan AH06.00 berturut-turut 72; 210; 109; 104; 98; 69; 83; 117; 103; 145; 103; dan 217, dimana waktu penerimaan bahan baku tersebut lebih cepat dibandingkan dengan penerimaan bahan baku dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata Kunci : diagram *ishikawa*, penerimaan bahan baku, prosedur, waktu

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