

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.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha kecil mikro dan menengah (UMKM) adalah salah satu motor penggerak perekonomian. Adanya UMKM di Indonesia dapat mengurangi pengangguran yang diakibatkan tidak terserapnya angkatan kerja dalam dunia kerja, bisnis usaha kecil mikro dan menengah di Indonesia akan terus berkembang dan memberikan peluang usaha yang menguntungkan bagi mereka yang menyukai dunia wirausaha (Rijanto 2015). Salah satu contoh UMKM kuliner cukup sukses adalah bisnis *Bakery*. Hal yang perlu diperhatikan dalam usaha *bakery* adalah kualitas. Kualitas produk merupakan keseluruhan ciri dari suatu produk yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan sesuai dengan yang diharapkan pelanggan (Dita *et al.* 2016)

Bisnis kuliner *bakery* meliputi berbagai macam jenis produk seperti roti dan kue. Pada proses produksi tidak menutup kemungkinan adanya penyimpangan terhadap kriteria perusahaan. Produk yang mengalami ketidaksesuaian tersebut dikatakan produk *reject*. Produk *reject* merupakan produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar kualitas yang sudah ditentukan. Produk *reject* pada proses produksi disebabkan dari beberapa faktor seperti manusia, alat/mesin, metode, bahan dan lingkungan (Suhada dan Rahmat 2012). Produk *reject* tersebut akan dilakukan analisis lanjutan untuk meminimalisasi terjadinya *reject*.

Identifikasi penyebab terjadinya *reject* di Lyly *Bakery* dan Carni's *Bakery* berdasarkan jenis ketidaksesuaian terhadap spesifikasi perusahaan. Analisis ketidaksesuaian dengan cara pengumpulan data produk yang tidak sesuai kriteria perusahaan, selanjutnya akan dilakukan analisis data dengan bagan kendali u untuk mengetahui sampel *reject* yang tidak konstan. Data tersebut kemudian diolah menggunakan diagram pareto untuk menunjukkan masalah berdasarkan urutan dari yang tertinggi hingga terendah. Produk *reject* tinggi akan dilakukan analisis menggunakan diagram *ishikawa* yang dapat mengetahui akar penyebab masalah yang terjadi penyimpangan produk dan ditentukan tindakan perbaikan yang dapat meminimalisir terjadinya produk *reject* di dalam suatu perusahaan. Tahapan-tahapan analisis ini sangat dibutuhkan untuk meminimalisasi *reject* dan meningkatkan keuntungan bagi perusahaan

1.2 Rumusan Masalah

Produk *reject* yang tidak terkendali dapat menurunkan citra atau nama baik perusahaan. Perlu dilakukan tindakan perbaikan pada proses produksi untuk dapat mencegah terjadinya produk *reject*. Rumusan masalah pada analisis faktor penyebab *reject* kue dan roti di dua UMKM, Kota Lamongan yaitu:

- a. Apa yang menjadi jenis *reject* dominan pada produk kue dan roti?
- b. Apa yang menjadi faktor *reject* pada kue dan roti?
- c. Bagaimana usulan tindakan perbaikan untuk mencegah dan mengurangi terjadinya *reject* produk kue dan roti?



1.3 Tujuan

Kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) memiliki dua tujuan yang terbagi atas tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL ini adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan, serta memperoleh pengalaman belajar di dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini adalah mempelajari proses produksi kue dan roti serta menguraikan faktor penyebab *reject* produk akhir dengan menentukan tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis yaitu sebagai penambah wawasan, pengalaman bekerja dan bekal ilmu tentang proses produksi produk kue dan roti, serta penanganan masalah produk *reject*. Manfaat bagi perusahaan yaitu mendapatkan informasi tentang faktor penyebab terjadinya produk *reject* pada produk kue dan roti serta mengurangi *reject* produk akhir dengan menentukan tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan hubungan kerjasama yang baik antara perusahaan dengan perguruan tinggi.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan di beberapa bagian proses produksi. Proses produksi meliputi penerimaan bahan baku dan pemantauan jalannya proses produksi hingga produk akhir kue di *Lyly Bakery* dan roti di *Carni's Bakery*. Adapun pengumpulan data terkait kajian ini dilakukan pada bagian proses tahap awal hingga akhir produksi.

