



# **ANALISIS PENYEBAB KETIDAKSESUAIAN PRODUK *CHILLED MEAT* SEBELUM RILIS DI PT PRAMANA PANGAN UTAMA, BOGOR**

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

**RESKY ANNISA NABILLA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Penyebab Ketidaksesuaian Produk *Chilled Meat* Sebelum Rilis di PT Pramana Pangan Utama, 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 ini.

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

Bogor, Juli 2022

Resky Annisa Nabilla  
J3E119092



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



## RINGKASAN

RESKY ANNISA NABILLA. Analisis Penyebab Ketidaksesuaian Produk *Chilled Meat* Sebelum Rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor. *Cause Analysis of Chilled Meat Product Nonconformities Prior to Release at PT Pramana Pangan Utama, Bogor*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Daging merupakan bahan pangan produk peternakan yang menjadi andalan sumber protein dan memiliki nilai gizi yang seimbang dan relatif lengkap. Kebutuhan akan daging di Indonesia setiap tahun selalu meningkat seiring dengan tumbuhnya “sadar gizi” dan selera konsumsi masyarakat yang mengarah ke konsumsi protein hewani. PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging, mulai dari pemotongan hingga produksi daging dalam kotak, *ready to cook*, restoran dan hotel bintang 5. Kualitas produk menjadi tolak ukur pelanggan dalam memilih sebuah produk dan merupakan faktor penting yang memengaruhi kepuasan pelanggan. Untuk menghasilkan kualitas produk yang sesuai standar, maka proses produksi yang dilakukan harus berjalan dengan baik dan sesuai SOP perusahaan.

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mempelajari ketidaksesuaian (*nonconformities*), menganalisis faktor penyebab, dan mengendalikan ketidaksesuaian produk *chilled meat* sebelum rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor. Pengumpulan data dilakukan dari bulan Februari hingga bulan Maret 2022 yang diperoleh langsung dari sumbernya. Analisis data yang dilakukan menggunakan beberapa langkah, yaitu pengumpulan data ketidaksesuaian, pembuatan *control chart*, pembuatan diagram pareto, pembuatan *fishbone diagram* dan pengusulan tindakan perbaikan.

Berdasarkan analisis menggunakan *u-chart* diketahui bahwa data ketidaksesuaian produk *chilled meat* sebelum rilis masih belum terkendali. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya titik ketidaksesuaian yang melebihi batas kendali. Hasil pengolahan dengan diagram pareto diketahui bahwa urutan ketidaksesuaian dari faktor tertinggi yaitu vakum bocor (47,60%), kotoran (42,41%) dan rambut (9,95%). Ketiga jenis ketidaksesuaian tersebut yang sering terjadi yaitu vakum bocor. Maka dari itu, perlu dilakukan analisis penyebab *nonconformities* dari ketiga jenis tersebut dengan menggunakan *fishbone diagram*. Hasil analisis dengan *fishbone diagram* didapatkan tiga faktor penyebab ketidaksesuaian produk *chilled meat* sebelum rilis yaitu faktor manusia, mesin metode, dan material. Tindakan perbaikan yang dilakukan adalah memberi pemahaman dan pelatihan mengenai SOP yang berlaku, memberi arahan agar selalu menjaga kebersihan saat bekerja, melakukan pengecekan terhadap mesin secara berkala serta menjaga kebersihan alat yang digunakan agar selalu menjaga kualitas produk yang dihasilkan

Kata kunci: diagram pareto, *fishbone diagram*, *nonconformities*, *chilled meat*, *u-chart*



#### 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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
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.*



# **ANALISIS PENYEBAB KETIDAKSESUAIAN PRODUK *CHILLED MEAT* SEBELUM RILIS DI PT PRAMANA PANGAN UTAMA, BOGOR**

**RESKY ANNISA NABILLA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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  
2022**

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 memurnikan 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir

: Analisis Penyebab Ketidaksesuaian Produk *Chilled Meat* Sebelum Rilis di PT Pramana Pangan Utama, Bogor

Nama  
NIM

: Resky Annisa Nabilla  
: J3E119092

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:

Riana Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda S.T.P., M.P.  
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 14 Juli 2022

Tanggal Lulus:

02 AUG 2022

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