



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*