

RINGKASAN EKSEKUTIF

Desy Nila Vanda, 2000, Analisis Pengendalian Mutu Produk Sosis dan Burger di PT. Kemang Food Industries. Dibawah bimbingan Bonar M. Sinaga dan Abdul Basith.

PT. Kemang Food Industries adalah perusahaan yang bergerak dalam industri makanan olahan yang memproduksi sosis dan burger. Pengendalian mutu dilakukan PT. Kemang Food Industries untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan, mulai dari proses penanganan bahan baku sampai menjadi produk jadi sehingga dapat meminimumkan terjadinya *loss process* pada pengolahan bahan baku dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk sosis dan burger di PT. Kemang Food Industries; mengevaluasi faktor-faktor penyebab terjadinya penurunan mutu sehingga menyebabkan terjadinya *rework* pada produk sosis dan burger, memberikan alternatif perbaikan yang dapat dilakukan perusahaan untuk mengurangi terjadinya *rework*.

Pada penelitian ini dilakukan analisis *time series*; penerapan pengendalian mutu secara statistik (*statistical process control*) dengan menggunakan analisis diagram pareto, analisis diagram sebab akibat dan bagan kendali mutu; analisis regresi berganda.

Pada proses *trimming*, berdasarkan hasil analisis diagram sebab akibat, penyusutan daging yang terjadi disebabkan oleh faktor manusia, yaitu perlakuan pekerja yang kurang baik dalam penanganan bahan baku dan kurangnya pengawasan lapangan oleh petugas QC selama proses berlangsung. Faktor metoda kerja, yaitu diperlukannya panduan dan pelatihan kerja untuk setiap pekerja yang dimulai dari penanganan bahan baku serta proses pembersihan daging yang baik dan benar. Faktor mesin, yaitu pisau yang digunakan harus sudah diganti dan jumlah pisau harus ditambah. Faktor lingkungan kerja, yaitu sirkulasi udara pada ruang *trimming* kurang baik sehingga diperlukan perbaikan pada sirkulasi udara dan kebersihan lantai ruangan yang kurang bersih.

Berdasarkan hasil analisis *time series* dapat diketahui bahwa garis *trend rework* produk sosis dan burger dari waktu ke waktu cenderung mengalami kenaikan. *Rework burger* dari waktu ke waktu cenderung lebih besar daripada *rework sosis*, hal ini dapat dilihat dari nilai koefisien persamaan garis *trend rework burger* (29.0894) lebih besar daripada koefisien persamaan garis *trend rework sosis* (17.1088).

Berdasarkan analisis diagram pareto, faktor dominan yang mempengaruhi penurunan mutu produk sosis adalah permukaan sosis yang basah/berair (36.4%), panjang produk yang tidak standar (35.8%), casing kupas yang lengket (15.3%), kondisi *vacuum* yang tidak baik (4.9%), kemasan seal KFI yang tidak baik (2.8%), kehalusan massa yang kurang halus (2.4%), warna produk tidak standar (2.1%) dan kode produksi salah (0.3%). Sedangkan untuk produk burger faktor yang mempengaruhi penurunan mutu adalah suhu *slice* produk burger diatas standar suhu yang telah ditetapkan PT. Kemang Food Industries yaitu diatas 10°C.

Hasil analisis diagram sebab akibat untuk produk sosis menunjukkan bahwa faktor-faktor yang menjadi penyebab timbulnya penurunan mutu pada produk sosis adalah (a) faktor manusia yaitu kurangnya kesadaran para pekerja pada mutu, kurangnya intensitas pengawasan QC, (b) faktor bahan baku yaitu pada bahan baku utama, warna daging sering tidak normal dan bahan pembantu,



Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

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 seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN EKSEKUTIF

Desy Nila Vanda, 2000, Analisis Pengendalian Mutu Produk Sosis dan Burger di PT. Kemang Food Industries. Dibawah bimbingan Bonar M. Sinaga dan Abdul Basith.

PT. Kemang Food Industries adalah perusahaan yang bergerak dalam industri makanan olahan yang memproduksi sosis dan burger. Pengendalian mutu dilakukan PT. Kemang Food Industries untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkannya, mulai dari proses penanganan bahan baku sampai menjadi produk jadi sehingga dapat meminimumkan terjadinya *loss process* pada pengolahan bahan baku dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk sosis dan burger di PT. Kemfoods; mengevaluasi faktor-faktor penyebab terjadinya penurunan mutu sehingga menyebabkan terjadinya *rework* pada produk sosis dan burger; memberikan alternatif perbaikan yang dapat dilakukan perusahaan untuk mengurangi terjadinya *rework*.

Pada penelitian ini dilakukan analisis *time series*; penerapan pengendalian mutu secara statistik (*statistical process control*) dengan menggunakan analisis diagram pareto, analisis diagram sebab akibat dan bagan kendali mutu; analisis regresi berganda.

Pada proses *trimming*, berdasarkan hasil analisis diagram sebab akibat, penyusutan daging yang terjadi disebabkan oleh faktor manusia, yaitu perlakuan pekerja yang kurang baik dalam penanganan bahan baku dan kurangnya pengawasan lapangan oleh petugas QC selama proses berlangsung. Faktor metoda kerja, yaitu diperlukannya panduan dan pelatihan kerja untuk setiap pekerja yang dimulai dari penanganan bahan baku serta proses pembersihan daging yang baik dan benar. Faktor mesin, yaitu pisau yang digunakan harus sudah diganti dan jumlah pisau harus ditambah. Faktor lingkungan kerja, yaitu sirkulasi udara pada ruang *trimming* kurang baik sehingga diperlukan perbaikan pada sirkulasi udara dan kebersihan lantai ruangan yang kurang bersih.

Berdasarkan hasil analisis *time series* dapat diketahui bahwa garis *trend rework* produk sosis dan burger dari waktu ke waktu cenderung mengalami kenaikan. *Rework burger* dari waktu ke waktu cenderung lebih besar daripada *rework sosis*, hal ini dapat dilihat dari nilai koefisien persamaan garis *trend rework burger* (29.0894) lebih besar daripada koefisien persamaan garis *trend rework sosis* (17.1088).

Berdasarkan analisis diagram pareto, faktor dominan yang mempengaruhi penurunan mutu produk sosis adalah permukaan sosis yang basah/berair (36.4%), panjang produk yang tidak standar (35.8%), casing kupas yang lengket (15.3%), kondisi *vacuum* yang tidak baik (4.9%), kemasan *seal* KFI yang tidak baik (2.8%), kehalusan massa yang kurang halus (2.4%), warna produk tidak standar (2.1%) dan kode produksi salah (0.3%). Sedangkan untuk produk burger faktor yang mempengaruhi penurunan mutu adalah suhu *slice* produk burger diatas standar suhu yang telah ditetapkan PT. Kemfoods yaitu diatas 10°C.

Hasil analisis diagram sebab akibat untuk produk sosis menunjukkan bahwa faktor-faktor yang menjadi penyebab timbulnya penurunan mutu pada produk sosis adalah (a) faktor manusia yaitu kurangnya kesadaran para pekerja pada mutu, kurangnya intensitas pengawasan QC, (b) faktor bahan baku yaitu pada bahan baku utama, warna daging sering tidak normal dan bahan pembantu,



Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

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 seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

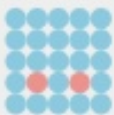


perusahaan PT. Kemfoods menjalin komunikasi yang lebih efektif lagi kepada semua pemasik bahan baku daging agar banyaknya tulang dan lemak pada daging yang di pasok sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh PT. Kemfoods, (2) sistem pengendalian mutu yang dilaksanakan PT. Kemfoods masih perlu dilakukan perbaikan terutama pada pengaturan suhu ruang pengepakan untuk produk jadi sosis dan *burger*, dan kondisi mesin-mesin yang di pakai sudah harus di perbaharui, (3) peta kontrol u untuk produksi *burger* dapat dijadikan sebagai standarisasi toleransi terjadinya cacat pada suhu slice produk *burger*, (4) penerapan peta kontrol sebagai satu alat untuk mengendalikan jalannya proses produksi perlu diterapkan. Diharapkan setiap pihak dari pekerja tingkat bawah sampai tingkat atas terlibat langsung dalam penerapan sistem pengendalian mutu. Untuk mendukung hal ini perlu adanya pelatihan dan pendidikan dalam penerapan sistem mutu pada setiap kegiatan operasi, (5) perbaikan *form* laporan QC untuk setiap kegiatan produksi sebaiknya diperbaharui di sesuaikan dengan kondisi saat ini dan pengisian *check list* laporan QC sebaiknya diisi dengan lengkap untuk memudahkan dalam pencatatan data, (6) pencatatan data setiap kejadian produksi sebaiknya dicatat dengan lengkap dan pencatatan data dicatat terpisah pada setiap bagian pemeriksaan. Misalnya pencatatan data kerusakan mesin untuk produk sosis dan *burger* dicatat terpisah. Hal ini dilakukan untuk mengkoreksi setiap kejadian sehingga dapat dilakukan perbaikan dengan mudah dan tepat untuk mempertahankan mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IPB

Kata Kunci : Sosis dan *Burger*, PT. Kemang Food Industries, Manajemen Produksi dan Operasi, Pengendalian Mutu, Analisis *Time Series*, Diagram Pareto, Diagram Sebab Akibat, Bagan Kendali Mutu, Regresi Berganda, Studi Kasus.



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Penguutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.