

EVALUASI PENYUSUNAN PRODUK KEJU MOZZARELLA TANPA KULTUR DALAM KEMASAN KARDUS DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI, JAWA BARAT

Oleh:

Dinar Mahendra Puspasari¹, Anjar Ruspita Sari², dan Ika Restu Revulaningtyas²

RINGKASAN

Ukuran kemasan sekunder produk keju mozzarella tanpa kultur yang tidak sesuai dapat menyebabkan tumpukan produk keju sulit dihitung ulang, sehingga terdapat produk yang kurang dalam satu kardus. Tujuan dari perbaikan proses pengepakan ini adalah untuk memudahkan pekerja dalam melakukan penyusunan produk serta perhitungan ulang produk keju mozzarella tanpa kultur dalam kardus. Tujuan dari magang ini adalah meminimalkan terjadinya jumlah produk keju mozzarella tanpa kultur yang kurang dalam kemasan kardus. Hal yang dilakukan yaitu melakukan *trial* dengan menggunakan tiga jenis kardus dengan pola tumpukan vertikal berderet dan kemudian diuji dengan *transport test*. Jenis kardus yang digunakan yaitu kardus *prototype*, kardus *trial processed cheese*, dan kardus bolak-balik. Uji *transport test* dilakukan pada produk yang telah dikemas menggunakan kardus bolak-balik dengan rute gudang Sukabumi menuju gudang pusat Jakarta dan kembali lagi ke gudang Sukabumi. Hasil uji coba menunjukkan bahwa pola tumpukan yang baru tidak membuat kerusakan pada keju sehingga pola ini dapat digunakan untuk mengemas produk keju. Instruksi kerja dibuat agar pekerja dapat memahami cara mengepak produk keju dengan pola yang baru.

Kata kunci: kemasan, kemasan sekunder, *transport test*.

¹Mahasiswi Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

²Dosen Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

***THE STACKING EVALUATION OF MOZZARELLA CHEESE PRODUCTS
WITHOUT A CULTURE IN CARDBOARD PACKAGING IN PT BUKIT
BAROS CEMPAKA, SUKABUMI, JAWA BARAT***

By:

Dinar Mahendra Puspasari ¹, Anjar Ruspita Sari², and Ika Restu Revulaningtyas²

SUMMARY

The secondary packaging size for mozzarella cheese products without a culture that inappropriate can cause a pile of cheese products to be difficult to recalculate, so that there are products that are lacking in one carton. The purpose of this internship is to minimize the occurrence of the lack number of mozzarella cheese products without a culture in cardboard packaging. The thing to do is to conduct a trial using three types of cardboard with a vertical stack pattern in a row and then tested with a transport test. The type of cardboard used is prototype cardboard, processed cheese trial cardboard and a cardboard back and forth. The transport test was carried out on packaged products using alternating cardboard with the Sukabumi warehouse route to the Jakarta central warehouse and back again to the Sukabumi warehouse. The trial results show that the new stack pattern does not cause damage to the cheese so that this pattern can be used to package cheese products. The work instructions are made so workers can understand the procedure to pack cheese products in a new pattern.

Key word: packaging, secondary packaging, transport test.

¹⁾ *Student of Agroindustry, Universitas Gadjah Mada*

²⁾ *Lecturer of Agroindustry, Universitas Gadjah Mada*