

PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PENERIMAAN BAHAN BAKU DI PT SUMBER PANGAN JAYA, CIKARANG, JAWA BARAT

Oleh:

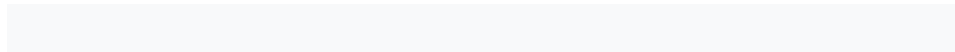
Indriani Puji Lestari

ABSTRAK

PT Sumber Pangan Jaya adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan daging yang berorientasi pada produk makanan sehat dengan merek dagang “Bulaf”. Perusahaan ini didirikan oleh Amalia Nafitri beserta 4 rekannya pada bulan Juni tahun 2009. PT Sumber Pangan Jaya memiliki pabrik yang beroperasi di kawasan industri Jababeka I yang beralamat di Jalan Jababeka IX-B no 10.B Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Sedangkan Kantor pusat sekaligus *café* beralamat di Jl. Cilandak Tengah No.35, RT 9/RW 13, Cilandak, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. PT Sumber Pangan Jaya melakukan proses pengendalian mutu pada proses penerimaan bahan baku untuk mendapatkan mutu bahan baku yang sesuai dengan standar. Tujuan dilakukannya magang di PT Sumber Pangan Jaya adalah untuk melakukan tugas staf *quality control* di PT Sumber Pangan Jaya, mengetahui permasalahan dalam penerapan pengendalian mutu pada proses penerimaan bahan baku di PT Sumber Pangan Jaya dan mengetahui kekurangan dan kelebihan proses penerimaan bahan baku di PT Sumber Pangan Jaya. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan pengamatan langsung terhadap proses penerimaan bahan baku serta membandingkan dengan teori dan memberikan evaluasi terhadap kelemahan proses penerimaan bahan baku di PT Sumber Pangan Jaya. Berdasarkan hasil magang dapat disimpulkan bahwa selama melaksanakan magang penulis ditempatkan di departemen *quality control* dan memiliki tugas utama memeriksa dan melakukan inspeksi pada tiga stasiun kerja yaitu penerimaan bahan baku, produksi dan pengemasan. Terdapat permasalahan pada proses penerimaan bahan baku daging sapi pada stasiun kerja penerimaan bahan baku dimana proses *quality control* pada stasiun kerja ini belum maksimal karena tidak adanya pengujian terkait kandungan kadar air, ph dan kadar mikrobial yang ada dalam bahan baku dan keunggulan proses penerimaan bahan baku di

PT Sumber Pangan Jaya iatu adanya pengecekan fisik terhadap produk daging yang meliputi pemeriksaan warna, aroma dan tekstur dari daging selain itu PT Sumber Pangan Jaya juga melakukan tindakan tegas terhadap penyuplai yang memberikan bahan baku dibawah standar yang dimiliki oleh PT Sumber Pangan Jaya.

Kata Kunci: Penerimaan bahan baku, PT Sumber Pangan Jaya, Sosis, Kelemahan, Kekuatan



***QUALITY CONTROL IN THE ADMISSION PROCESS OF RAW MATERIALS IN
PT SUMBER PANGAN JAYA, CIKARANG, JAWA BARAT***

By:

Indriani Puji Lestari

ABSTRACT

PT Sumber Pangan Jaya is a company engaged in meat processing that is oriented to healthy food products with the trademark "Bulaf". The company was founded by Amalia Nafitri and 4 colleagues in June 2009. PT Sumber Pangan Jaya has a factory operating in Jababeka I industrial area which is located at Jalan Jababeka IX-B no 10.B Cikarang, Bekasi Regency, West Java. The head office and café is located at Jl. Cilandak Tengah No.35, RT 9 / RW 13, Cilandak, South Jakarta City, Jakarta. PT Sumber Pangan Jaya conducts quality control processes in the process of receiving raw materials to obtain the quality of raw materials in accordance with the standards. The purpose of doing an internship at PT Sumber Pangan Jaya is to carry out the duties of quality control staff at PT Sumber Pangan Jaya, find out the problems in the implementation of quality control in the process of receiving raw materials at PT Sumber Pangan Jaya and find out the shortcomings and advantages of raw material receipts at PT Sumber Pangan Jaya. The method used is to make a direct observation of the process of receiving raw materials and compare with the theory and provide an evaluation of the weaknesses of the process of receiving raw materials at PT Sumber Pangan Jaya. Based on the results of the internship it can be concluded that during the internship the writer is placed in the quality control department and has the main task of checking and conducting inspections on three work stations, namely receipt of raw materials, production and packaging. There is a problem in the process of receiving beef raw materials at work stations receiving raw materials where the process of quality control at the work station is still need an improvment because there is no testing of the content of water content, pH and microbial levels in the raw material and the advantages of the process of receiving raw materials in PT Sumber Pangan Jaya has a physical check on meat products which includes examining the color, aroma and texture of meat. Besides that, PT Sumber Pangan Jaya

also takes firm action against suppliers who provide raw materials below the standards owned by PT Sumber Pangan Jaya.

Keywords: *Acceptance of raw materials, PT Sumber Jaya Food, Sausages, Weaknesses, Strengths*