

**PEMBUATAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PENGAMBILAN *SCRAP* UNTUK MENGURANGI JUMLAH *REJECT*
PRODUK TORTILLA PADA STASIUN *OVEN* DI PT DUA KELINCI,
PATI, JAWA TENGAH**

Oleh:

Rukmini

ABSTRAK

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang penyedia makanan terkemuka di Indonesia. Produk perusahaan ini terkenal dengan merek Dua Kelinci, beralamat di Jl. Raya Pati-Kudus. No. Km. 6,3, Lumpur, Bumirejo, Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Kegiatan magang dilakukan di pabrik Krip Tortilla bagian *Quality Control*. QC bertugas mempertahankan konsistensi produk dari bahan baku awal hingga produk jadi. Selama magang, mahasiswa diberikan tugas untuk mengecek kadar air, suhu, masa jenis, dan pengecekan secara visual. Permasalahan yang akan diselesaikan melalui magang yaitu berkaitan dengan *zero defect*, dimana masih terdapat banyak *scrap reject* yang dihasilkan pada stasiun *oven* di PT Dua Kelinci pabrik Tortilla. *Scrap* di pabrik tortilla biasa disebut sebagai *afal* atau *afval*, *afval* dalam Bahasa Belanda artinya rontokan atau guguran. Setiap harinya *scrap* yang dihasilkan rata-rata berjumlah 20 kg atau 400-600 kg perbulan. Solusi untuk mengatasi masalah dari banyaknya *scrap* yang dihasilkan yaitu dengan mengambil *scrap* setiap 10 menit sekali untuk menghindari adanya *scrap* yang mengering dan tidak dapat digunakan kembali. Pembuatan SOP pengambilan *scrap* setiap 10 menit sekali bertujuan untuk mempermudah pengambilan *reject oven*, dapat menurunkan jumlah *scrap* dan meminimalisir kesalahan pemilahan *reject oven* dari setiap pekerja.

Kata Kunci: PT Dua Kelinci, Tortilla, *Quality Control*, *Scrap*, *Reject*, *SOP*

**DEVELOPING OF COLLECTING SCRAP STANDARD OPERATING
(SOP) PROCEDURES TO REDUCE THE NUMBER OF TORTILLA
REJECTED PRODUCTS IN OVEN STATION AT PT DUA KELINCI,
PATI, CENTRAL JAVA**

By:

Rukmini

ABSTRACT

PT Dua Kelinci is one of the top food supplier companies in Indonesia. The product of this company is well known with their trademark as Dua Kelinci, located on Jl. Raya Pati-Kudus, No. Km 6,3, Lumpur, Bumirejo, Margorejo, Pati Regency, Central Java. During internship, the author was positioned in Quality Control Departemen at Krip Tortilla Factory. The QC responsibility is maintaining product's consistency from raw material until the end product. During internship, students were assigned to check the content of water, temperature, and density visually. The problem that will be resolved through the internship is related with zero defects, in which there are many scrap and reject produced from the oven station at Tortilla factory of PT Dua Kelinci. Scrap in Tortilla Factory are also called as afal or afval. In Dutch, it means waste. The solution to solve the problem is to take the scrap every 10 minutes to avoid the existence of dried scrap and not reusable again was the solution for the amount of produced scrap. The aim of developing SOP collecting scrap every 10 minutes for collecting the scrap easier and expected to reduce the amount of reject oven and minimize the errors sorting of reject oven from each worker.

Keywords: PT Dua Kelinci, tortilla, Quality Control, Scrap, Reject, SOP