

ANALISIS MUTU PRODUK SUSU COKLAT DALAM KEMASAN CUP 150 ml DI CV. CITA NASIONAL, SEMARANG JAWA TENGAH

Bekti Setiyowati¹⁾, Moh. Affan Fajar Falah²⁾, Ratih Hardiyanti²⁾

INTISARI

CV. Cita Nasional merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan susu segar, salah satu produk olahannya yaitu susu pasteurisasi. Produk susu pasteurisasi rasa coklat kemasan cup 150 mL seringkali mengalami kecacatan kemasan produk yang dapat merugikan konsumen maupun pihak perusahaan. Sehingga perlu diadakannya pengendalian mutu dengan menggunakan metode *Seven Tools* diantaranya yaitu checksheet, diagram pareto, peta control p, dan diagram ishikawa atau diagram sebab-akibat.

Metode *Seven Tools* digunakan untuk menganalisa data kecacatan kemasan produk akhir susu coklat kemasan cup 150 mL, check sheet digunakan untuk mengelompokkan data jenis kecacatan produk, diagram pareto digunakan untuk mengetahui jenis kecacatan paling dominan dan peta kontrol p digunakan untuk mengetahui batas kendali dari produk cacat serta diagram ishikawa digunakan untuk mengetahui akar permasalahan dan dapat ditemukan cara penyelesaiannya. Kecacatan kemasan pada produk akhir coklat kemasan cup 150 mL dibagi menjadi tiga jenis yaitu (a) *reject seal* yaitu seal bagian kemasan tidak tertutup rapat, (b) *reject volume* yaitu apabila volume yang terisi pada cup tidak sesuai dengan ketentuan perusahaan (c) *reject code* yaitu tanggal kadaluarsa pada kemasan tidak terlihat atau salah pengaturan penetapan tanggal.

Hasil analisa menggunakan metode *Seven Tools* menunjukkan bahwa kecacatan yang tertinggi pada *reject seal* 67,15% dari jumlah produksi total 736.920 cup. Untuk perbaikan utama yaitu dilakukannya perawatan perbaikan mesin pengemas secara berkala setiap tahun dan juga membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) atau instruksi kerja mesin secara menyeluruh menyertakan ketentuan suhu untuk mesin pengemas.

Kata Kunci: Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, Kecacatan, Peta Kontrol, Susu Pasteurisasi

¹⁾ Mahasiswa Prodi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

²⁾ Staf Pengajar Prodi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

ANALYSIS OF CHOCOLATE MILK PRODUCTS QUALITY IN 150 ML CUP PACKAGING AT CV. NATIONAL CITA, SEMARANG JAWA TENGAH

Bekti Setiyowati¹⁾, Moh. Affan Fajar Falah²⁾, Ratih Hardiyanti²⁾

ABSTRACT

CV. National Cita is a company of processing fresh milk, one of its processed products is pasteurization milk. The product of a 150 mL cup chocolate flavor pasteurization milk is often defective in product packaging that may harm both the consumer and the company. From this case, that is needs necessary to hold quality control by using Seven Tools methods such as check sheet, pareto diagram, control map p, and ishikawa diagram or cause-effect diagram.

The Seven Tools method was used to analyze the defective of 150 mL cup milk packaging product, the check sheet was used to classify the product defective type, the pareto diagram was used to determine the most dominant defective type and the control chart p was used to determine the control limits of the defective product and Ishikawa diagram is used to determine the root of the problem and can be found how to solve it. The packaging defect in the final product of the 150 mL cup chocolate packaging is divided into three types: (a) reject seal which was seal of uncoated packaging, (b) reject volume which was if the volume in the cup is not in accordance with the company's determination (c) reject code Expiration date was invisible on packaging or incorrect date setting.

The results show that the highest defect in the reject seal was 67.15% of the total production amount to 736,920 cups. For major repairs, the maintenance of repairs to the packaging machine on a regular basis every year and also makes the Standard Operating Procedures (SOP) or the machine work instructions thoroughly include temperature determinations for the packaging machine.

Keywords: Ishikawa Diagram, Pareto Diagram, Defective, Control Map, Pasteurization Milk

¹⁾ Mahasiswa Prodi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

²⁾ Staf Pengajar Prodi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada