

**IDENTIFIKASI FAKTOR PENYEBAB BOTOL PENYOK PADA
PRODUK “SUNDAE MILK” KEMASAN 250 ML SIAP KONSUMSI DI CV
YUMEDA PANGAN SEJAHTERA, SLEMAN, D. I. YOGYAKARTA
(MAGANG)**

Oleh:

Yuana Wangsa Putri

RANGKUMAN

CV Yumeda Pangan Sejahtera atau yang lebih dikenal dengan nama Sweet Sundae Ice Cream merupakan salah satu industri pengolahan susu sapi di Yogyakarta. Kegiatan utama industri ini yaitu mengolah susu sapi menjadi berbagai produk yang berkualitas, salah satunya susu pasteurisasi. Sweet Sundae Ice Cream selalu berupaya agar dapat menciptakan kepuasan dan loyalitas konsumen terhadap produk-produknya. Namun adanya komplain dari konsumen menunjukkan bahwa perusahaan belum bisa memenuhi harapan konsumen terkait dengan kualitas produk “sundae milk” kemasan 250 ml yang dijual. Tujuan dari penulisan laporan ini yaitu untuk mengetahui tahapan proses produksi “sundae milk” dan mengetahui faktor penyebab botol penyok pada produk “sundae milk” kemasan 250 ml siap konsumsi. Metode yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor penyebab masalah terdiri dari *five whys analysis* dan diagram sebab akibat. Identifikasi permasalahan dilakukan dengan mengamati sampel produk “sundae milk” kemasan 250 ml beku sampai mencair. Berdasarkan data frekuensi muncul penyok pada botol yang didapatkan melalui pengamatan, persentase penyok pada botol cukup tinggi yaitu hingga 80%. Faktor yang dapat menyebabkan penyok pada botol yaitu faktor kondisi temperatur produk yang berubah, faktor bahan kemasan yang tidak cukup kuat menahan tekanan udara, dan faktor metode karena produk dikemas dalam kondisi hangat dan volume *headspace* tidak diperhatikan. Usulan perbaikan yang dapat dilakukan antara lain membuat SOP proses pengemasan, mengganti kemasan dengan bahan yang lebih tebal dan tahan terhadap suhu tinggi serta memiliki ruang yang cukup besar untuk *headspace*, dan mendinginkan susu sebelum dikemas ke dalam kemasan botol.

Kata kunci: diagram *fishbone*, kemasan penyok, susu pasteurisasi, tekanan

**IDENTIFICATION OF SOURCE OF PACKAGE DENT ON “SUNDAE
MILK” PRODUCTS 250 ML READY TO DRINK IN CV YUMEDA PANGAN
SEJAHTERA, SLEMAN, D. I. YOGYAKARTA (INTERNSHIP)**

By:

Yuana Wangsa Putri

SUMMARY

CV Yumeda Pangan Sejahtera or better known as Sweet Sundae Ice Cream is one of the cow's milk processing industry in Yogyakarta. The main activity of this industry is to process cow's milk into a variety of quality products, one of which is pasteurized milk. Sweet Sundae Ice Cream always strives to create customer satisfaction and loyalty to their products. But a complaint from consumers shows that the company has not been able to meet consumer expectations related to the quality of the product "sundae milk" packaging 250 ml that sold. The purpose of writing this report is to know the stages of the production process of “sundae milk” and to know the factors that cause bottle dents in the product "sundae milk" packaging 250 ml ready to drink. The method used to identify the factors of the problem consist of five whys analysis and cause and effect diagrams. The identification of the problem is done by observing samples of 250 ml of frozen packaged “sundae milk” products until melted. Based on the frequency data of dents appeared on the bottle obtained through observation, the percentage of dents in the bottle is quite high which is up to 80%. Factors that can cause dents in the bottle are factors of changing temperature conditions of the product, the packaging material factors that are not strong enough to withstand air pressure, and method factors because the product is packaged in warm conditions and headspace volume is not noticed. The recommendation consists of making SOP packaging process, replacing packaging with materials that are thicker and resistant to high temperatures and have a large enough of space for headspace, as well as cooling milk before packaged into bottle packaging.

Keywords: fishbone diagram, pasteurized milk, pressure, shrink packaging