

IMPLEMENTASI PERBAIKAN KUALITAS KEMASAN PRODUK PENYEDAP RASA UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI PRODUKSI PADA PT SANFOOD BRILIAN INDONESIA

MISEL FEBRIANTI



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Perpustakaan IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Implementasi Perbaikan Kualitas Kemasan Produk Penyedap Rasa untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi pada PT Sanfood Brilian Indonesia” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis kami kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2026

Misel Febrianti
J0410221074

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

MISEL FEBRIANTI. Implementasi Perbaikan Kualitas Kemasan Produk Penyedap Rasa untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi pada PT Sanfood Brilian Indonesia. Dibimbing oleh WARCITO.

PT Sanfood Brilian Indonesia menghadapi tantangan tingginya produk cacat kemasan pada produk penyedap rasa yang mencapai rata-rata 5,8%, melebihi batas toleransi perusahaan sebesar 0,5%. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi karakteristik variasi cacat, menganalisis faktor penyebab, merumuskan tindakan pengendalian, serta mengevaluasi dampaknya terhadap efisiensi produksi dan kinerja keuangan perusahaan. Metode analisis data yang digunakan adalah *Statistical Quality Control* (SQC) yang difokuskan pada empat alat bantu (*check sheet*, *control chart*, diagram pareto, dan diagram *fishbone*) serta analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis cacat dominan adalah produk rembes (49,52%) dan bocor (33,40%), berakar pada faktor manusia (*man*), mesin (*machine*), dan metode (*method*). Tindakan implementasi perbaikan meliputi penerapan rotasi penugasan berkala, pemasangan stiker instruksi kerja pada mesin operasional, dan pengujian kualitas produk secara konsisten. Setelah tindakan pengendalian diimplementasikan, tingkat cacat produk menurun secara signifikan dari 5,8% menjadi 0,3%, perbaikan tersebut meningkatkan efisiensi produksi yang tercermin pada kenaikan nilai R/C Ratio dari 3,00 menjadi 3,31, yang membuktikan adanya peningkatan profitabilitas operasional perusahaan.

Kata kunci: pengendalian mutu, penyedap rasa, R/C rasio, SQC

ABSTRACT

MISEL FEBRIANTI. Implementation of Improvements in the Quality of Flavoring Product Packaging to Increase Production Efficiency at PT Sanfood Brilian Indonesia. Supervised by WARCITO.

PT Sanfood Brilian Indonesia faces the challenge of high packaging defects in flavoring products which reaches an average of 5,8%, exceeding the company's tolerance limit of 0,5%. This study aims to identify the characteristics of defect variations, analyze the causative factors, formulate control measures, and evaluate their impact on production efficiency and the company's financial performance. The data analysis method used is *Statistical Quality Control* (SQC) which focuses on four tools (*check sheet*, *control chart*, *pareto chart*, and *fishbone diagram*) as well as *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) analysis. The results showed that the dominant types of defects were seepage (49,52%) and leaky (33,40%) products, rooted in human factors, machines, and methods. Improvement implementation actions include the implementation of periodic assignment rotations, the installation of work instruction stickers on operational machines, and consistent product quality testing. After the control measures were implemented, the product defect rate decreased significantly from 5,8% to 0,3%, the improvement improved production efficiency which was reflected in the increase in the R/C Ratio value from 3,00 to 3,31, which proves the increase in the company's operational profitability.

Keywords: flavoring, quality control, R/C ratio, SQC



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

IMPLEMENTASI PERBAIKAN KUALITAS KEMASAN PRODUK PENYEDAP RASA UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI PRODUKSI PADA PT SANFOOD BRILIAN INDONESIA

MISEL FEBRIANTI

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Implementasi Perbaikan Kualitas Kemasan Produk
Penyedap Rasa untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi
pada PT Sanfood Brilian Indonesia
Nama : Misel Febrianti
NIM : J0410221074

Nama
NIM

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Warcito, S.P., M.M.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPI. 201811198309142016

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 18 Mei 2026

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam pelaksanaan magang yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai bulan Desember 2025 ini ialah penyebab cacat dengan judul “Implementasi Perbaikan Kualitas Kemasan Produk Penyedap Rasa untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi di PT Sanfood Brilian Indonesia”. Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Bapak Dr. Warcito, S.P., M.M. dan Ibu Safira Fathin, S.E., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Proyek Akhir. Disamping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada PT Sanfood Brilian Indonesia dan rekan-rekan kerja yang telah kebersamai dan membantu penulis selama kegiatan Magang Industri berlangsung dengan memberikan informasi dan membimbing penulis, orang tua tersayang, serta kakak Soniya Afriliani, S.I.Kom. atas segala pengorbanan dan ketulusan yang diberikan, tak kenal lelah mendoakan, mengusahahkan, dan memberikan dukungan secara moral maupun finansial, Ibu dr. Mutiarini Sugianto, M.A.R.S. selaku mentor yang telah memberikan dukungan secara moral maupun finansial perjalanan akademik penulis, serta seluruh teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan motivasi, pertolongan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Mei 2026

Misel Febrianti

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penyedap Rasa	4
2.2 Kualitas Produk	4
2.3 Pengendalian Mutu	4
2.4 <i>Statistical Quality Control</i>	4
2.5 Analisis R/C Ratio	6
2.6 Penelitian Terdahulu	7
2.7 Kerangka Penelitian	10
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Metode Pengumpulan Data	11
3.3 Metode Analisis dan Pengolahan Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Sejarah Perusahaan	15
4.2 Struktur Organisasi	15
4.3 Unit Bisnis	16
4.4 Proses Produksi	17
4.5 Jenis Cacat pada Produk	19
4.6 Analisis Penyebab Cacat pada Produk	21
4.7 Tindakan pengendalian cacat pada produk	29
4.8 Evaluasi Hasil Tindakan Pengendalian Cacat pada Produk	31
4.9 Analisis Kinerja Keuangan	33
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40
RIWAYAT HIDUP	48



DAFTAR TABEL

1	Data cacat produk penyedap rasa pada PT Sanfood Brilian Indonesia	2
2	Penelitian terdahulu	6
3	Sumber data penelitian	11
4	Harga produk penyedap rasa pada PT Sanfood Brilian Indonesia	16
5	Persentase permintaan produk penyedap rasa	22
6	Jumlah cacat produk penyedap rasa	22
7	Analisis perhitungan proporsi melalui peta kendali	23
8	Persentase cacat berdasarkan diagram pareto	26
9	Tindakan pengendalian produk rembes	29
10	Verifikasi tindakan perbaikan produk rembes	30
11	Data produk penyedap rasa setelah pengendalian	32
12	Perbandingan produk cacat sebelum dan sesudah perbaikan	32
13	Data perbandingan cacat <i>rate</i> produk sebelum dan sesudah perbaikan	33
14	Perhitungan analisis R/C <i>ratio</i>	34

DAFTAR GAMBAR

1	Contoh diagram <i>fishbone</i> 4M	5
2	Kerangka pemikiran	10
3	Peta lokasi PT Sanfood Brilian Indonesia	11
4	Contoh lembar pemeriksaan	12
5	Logo perusahaan PT Sanfood Brilian Indonesia	15
6	Struktur organisasi PT Sanfood Brilian Indonesia	15
7	Variasi produk PT Sanfood Brilian Indonesia	16
8	Kerangka kerja sama PT Sanfood Brilian Indonesia	17
9	Mesin manual <i>filling</i>	17
10	Mesin <i>hot air gun</i>	18
11	Proses <i>labeling</i>	18
12	Proses <i>packaging</i>	19
13	Produk bocor	19
14	Produk tidak sesuai	20
15	Produk tidak memiliki label kemasan	20
16	Produk tidak memiliki segel	21
17	Produk rembes	21
18	Grafik perhitungan analisis <i>control chart</i>	25
19	Grafik diagram pareto produk cacat	26
20	Diagram <i>fishbone</i> produk rembes	27
21	Pemasangan stiker <i>heat gun</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram <i>fishbone</i> jenis cacat produk	41
2	Tindakan pengendalian cacat produk	44
3	Formulir <i>check sheet</i>	46
4	Proses produksi produk <i>chicken fat oil</i>	47