EVALUASI KEHILANGAN BOBOT PADA PROSES PEMASAKAN PRODUK SOSIS DI PT XYZ

MUHAMMAD KHOLID IRHAMNI MAULANA

SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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.
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul "Evaluasi Kehilangan Bobot Pada Proses Pemasakan Produk Sosis Di PT XYZ" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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 akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2025

Muhammad Kholid Irhamni Maulana
J0305211104

©Hak cipta milik IPB University
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.
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@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.
IPB University
Perpustakaan IPB University

ABSTRAK

MUHAMMAD KHOLID IRHAMNI MAULANA. Evaluasi Kehilangan Bobot Pada Proses Pemasakan Produk Sosis Di PT XYZ. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH

Parameter kehilangan bobot sangat penting karena mempengaruhi kualitas sosis yang dihasilkan. Penelitian ini menganalisis faktor penyebab kehilangan bobot berlebih pada sosis dan merumuskan langkah perbaikan untuk diminimalkan di perusahaan. Metode yang digunakan meliputi bagan kendali, diagram *Ishikawa*, dan *5 whys analysis*. Penelitian mengidentifikasi tiga faktor utama penyebab kehilangan bobot sosis di PT. XYZ. Faktor manusia berkaitan dengan pekerja terburu-buru dan personil minim, faktor metode akibat suhu dan waktu pemasakan tidak sesuai standar, serta faktor pengukuran karena keterbatasan *thermometer* dan timbangan tidak *valid*. Faktor-faktor tersebut menyebabkan ketidakterkendalian proses dan penyimpangan pada bagan kendali *X-Bar* dan S, dengan kehilangan bobot tertinggi 24,60% dan rata-rata 16,34%. Perusahaan memperbaiki faktor metode melalui perbaikan Instruksi Kerja (IK) pemasakan. Setelah perbaikan, proses terkendali dengan kehilangan bobot turun menjadi 12,19% dan rata-rata 7,78%. Saran yang dapat diberikan untuk perusahaan adalah, meningkatkan koordinasi antar divisi untuk menciptakan sistem manajemen perusahaan yang lebih efisien.

Kata Kunci : kehilangan bobot, pengendalian proses, sosis

ABSTRACT

MUHAMMAD KHOLID IRHAMNI MAULANA. Evaluation of Weight Loss in the Cooking Process of Sausage Products at PT XYZ. Supervised by MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

The parameter of weight loss is very important as it affects the quality of the sausages produced. This study analyses the factors causing excess weight loss in sausages and formulates corrective measures to minimise it in the company. The methods used include control charts, Ishikawa diagrams, and 5 whys analysis. The research identified three main factors causing weight loss in sausages at PT XYZ.. The human factor relates to rushed workers and minimal personnel, the method factor due to cooking temperature and time not according to standard, and the measurement factor due to limited thermometers and invalid scales. These factors caused process uncontrollability and deviations in the X-Bar and S control charts, with the highest weight loss of 24,60% and an average of 16,34%. The company improved the method factor through the improvement of Work Instruction (IK) for cooking. After the improvement, the process was under control with the weight loss falling to 12,19% and an average of 7,78%. Suggestions that can be given to the company are to improve coordination between divisions to create a more efficient company management system.

***Keywords**: weight loss, process control, sausage*

IPB University
Bogor Indonesia
@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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
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.

IPB University
Perpustakaan IPB University

EVALUASI KEHILANGAN BOBOT PADA PROSES PEMASAKAN PRODUK SOSIS DI PT XYZ

MUHAMMAD KHOLID IRHAMNI MAULANA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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.
Perpustakaan IPB University

Penguji pada ujian Proyek Akhir: Ir. Caecillia Nurwitri, D.A.A

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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.
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

Judul Proyek Akhir	:	Evaluasi Kehilangan Bobot Pada Proses Pemasakan Produk Sosis Di PT XYZ
Nama	:	Muhammad Kholid Irhamni Maulana
NIM	:	J0305211104

Disetujui oleh

Pembimbing :
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171990231003

Tanggal Ujian: 08 Agustus 2025

Tanggal Lulus:

@Hak cipta milik IPB University
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.
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
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
IPB University
Perpustakaan IPB University

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir dengan judul "Evaluasi Kehilangan Bobot pada Proses Pemasakan Produk Sosis di PT. XYZ" ini berhasil diselesaikan. Laporan proyek akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University. Terima kasih penulis ucapkan kepada semua pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini, diantaranya :

1. Keluarga khususnya kedua orang tua, Bapak Fauzan yang telah memberikan semua usaha terbaiknya selama masa pendidikan penulis, juga sumber inspirasi bagi penulis untuk menjadi manusia yang bermanfaat bagi sesama, tak lupa juga Ibu Khoiriyatin yang telah memberikan restu, dukungan dan motivasi serta selalu mendoakan yang terbaik kepada penulis sehingga menjadi sumber kekuatan penulis dalam menyelesaikan pendidikan ini.
2. Ibu Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si., selaku dosen pembimbing proyek akhir yang berkontribusi dalam memberikan arahan, bimbingan, nasihat, motivasi serta saran dan masukan kepada penulis.
3. Bapak dan ibu dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan banyak ilmu dan pandangan baru kepada penulis selama masa kuliah.
4. Saudara Nanda Madia Ramadhan dan Ahmad Daffa Naufal Ziddani yang juga turut berkontribusi dalam penyusunan laporan proyek akhir ini.
5. Rekan-rekan Hexa Nova, Kost Ciremai, Kost Nabila, Sobat Dmamam, serta rekan-rekan Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 58 lainnya yang telah memberikan semangat dan dukungannya, serta pengalaman yang berharga selama masa perkuliahan hingga proyek akhir ini.
6. Seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan proyek akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu tanpa mengurangi rasa hormat dan terima kasih.
7. Tak lupa penulis juga memberikan apresiasi kepada diri sendiri, yang mampu bertahan hingga akhirnya sampai pada titik ini. Walaupun berbagai tantangan, kesulitan, dan tekanan yang datang silih berganti, namun terimakasih karena untuk tetap memilih terus berjuang dan bangkit. Semoga semangat juang ini dapat terus menyala dan memberikan kebermanfaatan yang lebih luas bagi lingkungan sekitar.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna, namun penulis memiliki harapan semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan berkontribusi bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Muhammad Kholid Irhamni Maulana

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 2
- 1.4 Manfaat 2
- 1.5 Ruang Lingkup 2

II TINJAUAN PUSTAKA 3
- 2.1 Sosis Sapi 3
- 2.2 Pengendalian Mutu 3
- 2.3 *Check Sheet* 4
- 2.4 Bagan Kendali 4
- 2.5 Diagram *Ishikawa* 5
- 2.6 *5 Whys Analysis* 5
- 2.7 Kehilangan Bobot pada Proses Pemasakan (*Cooking Loss*) 6

III METODE 7
- 3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir 7
- 3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data 7
- 3.3 Prosedur Kerja 7

IV HASIL DAN PEMBAHASAN 9
- 4.1 Bahan Baku Produksi Sosis Sapi 9
- 4.2 Proses Produksi Sosis Sapi 11
- 4.3 Analisis Kehilangan Bobot pada Sosis Sapi 13
- 4.4 Verifikasi Kemungkinan Penyebab 16
- 4.5 Rekomendasi Langkah Perbaikan 22
- 4.6 Pelaksanaan Rekomendasi Langkah Perbaikan 23
- 4.7 Evaluasi Hasil Perbaikan 23

V SIMPULAN DAN SARAN 26
- 5.1 Kesimpulan 26
- 5.2 Saran 26

DAFTAR PUSTAKA 27

LAMPIRAN 31

RIWAYAT HIDUP 42

IPB University Bogor Indonesia

@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.

IPB University

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

DAFTAR TABEL

1	Contoh lembar periksa (*check sheet*)	4
2	Verifikasi kemungkinan penyebab kehilangan bobot sosis berlebih	17
3	5 *Whys Analysis* kehilangan bobot sosis berlebih	21
4	Rumusan langkah perbaikan	23

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penelitian	8
2	Bagan *X-Bar* sebelum perbaikan	14
3	Bagan S sebelum perbaikan	14
4	Diagram *Ishikawa* kehilangan bobot sosis berlebih	16
5	Bagan *X-Bar* sesudah perbaikan	24
6	Bagan S sesudah perbaikan	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi sosis sapi	32
2	*Check sheet* bobot sosis sapi sebelum perbaikan	33
3	*Check sheet* bobot sosis sapi sesudah perbaikan	35
4	Penimbangan bobot sosis sebelum dan sesudah pemasakan	37
5	IK pemanggangan sosis (*roasting*) sebelum perbaikan	38
6	IK pengukusan sosis (*steaming*) sebelum perbaikan	39
7	IK pemanggangan sosis (*roasting*) setelah perbaikan	40
8	IK pengukusan sosis (*steaming*) setelah perbaikan	41

@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.
IPB University
Perpustakaan IPB University