



ANALISIS FAKTOR PENYEBAB TERJADINYA HILANG VAKUM PADA KEMASAN DIMSUM UDANG AYAM

SABRINA PUTERI ANJANI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis Faktor Penyebab Terjadinya Hilang Vakum Pada Kemasan Dimusm Udang Ayam” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2025

Sabrina Puteri Anjani
NIM J0305211179

ABSTRAK

SABRINA PUTERI ANJANI. Analisis Faktor Penyebab Terjadinya Hilang Vakum Pada Kemasan Dimsum Udang Ayam. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Industri pangan umumnya adalah industri yang mengolah hasil pertanian menjadi produk yang siap saji serta mempunyai nilai tambah sesuai permintaan dan selera konsumen. PT Dmamam Sehatin Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di industri pangan dan memproduksi berbagai macam produk makanan beku. Produk yang dihasilkan dari *variant* bento yaitu dimsum udang ayam. Pengemasan vakum adalah pengemasan dengan pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas. Jenis *reject* yang ditemui pada produk dimsum udang ayam yaitu vacuum terbuka. Metode yang digunakan yaitu penerapan aplikasi siklus PDCA (*Plan, Do, Check, Action*) dengan alat bantu kerja yaitu *Seven tools* dan 5W+1H. Hasil penelitian menunjukkan terdapat lima faktor utama pada *reject* kemasan dimsum udang ayam, yaitu faktor manusia, bahan, metode, mesin dan lingkungan. Jenis perbaikan yang dilakukan yaitu pemberian jarak simpan antar kemasan dan perubahan jumlah penataan menjadi 23 kemasan dalam 1 baris. Rancangan tindakan perbaikan yang dilakukan yaitu melakukan pelatihan dan pengawasan kepada operator, melakukan pengecekan berkala terkait kemasan dan mesin, dan memastikan produk yang akan disimpan dalam keadaan baik dan aman.

Kata kunci : dimsum, PDCA, *reject* kemasan, vakum terbuka

ABSTRACT

SABRINA PUTERI ANJANI. Analysis of the Causes of Vacuum Loss in Shrimp and Chicken Dimsum Packaging. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

The food industry is generally an industry that processes agricultural products into ready-to-eat products with added value according to consumer demand and taste. PT Dmamam Sehatin Indonesia is a company engaged in the food industry and produces various frozen food products. The products generated from the bento variant include shrimp and chicken dimsum. Vacuum packaging is packaging that removes gas and water vapor from the packaged product. The type of reject found in the shrimp and chicken dimsum product is open vacuum. The method used is the implementation of the PDCA (Plan, Do, Check, Action) cycle application, with the tools being the seven tools and 5W+1H. The research results show that there are five main factors affecting the reject of shrimp and chicken dimsum packaging, which are human factors, material, method, machine, and environment. The type of improvement made includes providing storage space between packages and changing the number of arrangements in one row to 23 packs. The proposed corrective action consists of providing training and supervision to the operators, conducting regular checks on packaging and machinery, and ensuring that the products are stored in good and safe condition.

Keywords: dimsum, PDCA, packaging rejection, open vacuum



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.

ANALISIS FAKTOR PENYEBAB TERJADINYA HILANG VAKUM PADA KEMASAN DIMSUM UDANG AYAM

SABRINA PUTERI ANJANI

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

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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 : Analisis Faktor Penyebab Terjadinya Hilang Vakum Pada Kemasan Dimsum Udang Ayam
Nama : Sabrina Puteri Anjani
NIM : J0305211179

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian : 25 Agustus 2025

Tanggal Lulus :



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *Subahanaahu Wa Ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir yang berjudul Analisis Faktor Penyebab Terjadinya Hilang Vakum Pada Kemasan Dimsum Udang Ayam dapat diselesaikan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyadari bahwa selama mengerjakan proyek akhir ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya doa, dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan proyek akhir ini, kepada :

1. Orang tua serta seluruh keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian proyek akhir.
2. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberikan saran serta arahan kepada penulis.
3. Ibu Dian Rizkina, S.T.P. selaku pembimbing lapang di PT. Dmamam Sehatin Indonesia yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan magang, serta membantu dan membimbing penulis selama pengumpulan data di perusahaan.
4. Seluruh tim produksi dan packing PT. Dmamam Sehatin Indonesia yang telah mengarahkan, membantu dan membimbing penulis selama di lapangan.
5. Dosen dan seluruh staff pengajar Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama kegiatan perkuliahan berlangsung.
6. Terima kasih kepada Salma, Anisa Putri, Diana, Meisya, Intan, Legi, Fajar, Daffa Akbar, Aqila, Windy dan teman-teman lain yang selalu memberikan semangat dan dukungan selama penulisan laporan akhir.
7. Teman-teman SJMP 58 yang telah memotivasi dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
8. Terima kasih kepada diri saya sendiri yang telah bertahan, semangat dan berjuang untuk menyelesaikan laporan akhir ini dengan baik

Semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Sabrina Puteri Anjani



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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 Dimsum	3
2.2 Kemasan Vakum	3
2.3 Mutu Produk	4
2.4 Seven tools	4
2.5 PDCA (<i>Plan, Do, Check, Action</i>)	5
III METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data	7
3.3 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Perencanaan Penurunan Jumlah <i>Reject</i> Vakum Terbuka	10
4.2 Pelaksanaan Tindakan Untuk Masalah Kemasan Vakum Terbuka	18
4.3 Pemeriksaan Hasil Tindak Perbaikan Terhadap Masalah Kemasan Vakum Terbuka	20
4.4 Tindak lanjut Perbaikan Masalah Kemasan Vakum Terbuka	21
V SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
RIWAYAT HIDUP	33



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat mutu dimsum ikan	3
Tabel 2 Data produk dimsum udang ayam periode Agustus hingga Desember 2024	10
Tabel 3 Verifikasi Kemungkinan Penyebab Reject Vakum Terbuka	12
Tabel 4 Why-Why Analysis	15
Tabel 5 5W+1H Masalah Vakum Terbuka	16
Tabel 6 5W+1H Masalah Vakum Terbuka (Lanjutan)	17
Tabel 7 Rancangan Tindakan Perbaikan Masalah Vakum Terbuka	18
Tabel 8 Data Hasil Perbaikan Kemasan Vakum Terbuka Maret 2025	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Prosedur Proyek Akhir	9
Gambar 2 Data Jumlah Reject Dimsum 2024	11
Gambar 3 Fishbone Diagram Reject Vacuum Terbuka	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Checksheet Monitoring Reject Vakum Terbuka	27
Lampiran 2 IK Seal dan Vakum Produk	28
Lampiran 3 IK Penyimpanan Produk Jadi (Finished Good)	29
Lampiran 4 Formulir Monitoring Vacuum Terbuka	30
Lampiran 5 Formulir Jadwal Penggantian Vacuum Chamber 2025	31
Lampiran 6 Perhitungan Persen (%) Jumlah Reject	32