

PENGENDALIAN *LOSS* PRODUK PADA PROSES *TRIMMING* DAN *CUTTING DRIED BREADCRUMB* DI PT LEGITT BOGA MANDIRI

F GILANG SATRISNO



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengendalian *Loss* Produk pada Proses *Trimming* dan *Cutting Dried Breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri” 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

F. Gilang Satrisno
J0305201014

ABSTRAK

F GILANG SATRISNO. Pengendalian *Loss* Produk pada Proses *Trimming* dan *Cutting Dried Breadcrumbs* di PT LeGitt Boga Mandiri. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

PT LeGitt Boga Mandiri mengalami tingkat *loss* yang cukup signifikan pada proses *dried breadcrumb* yang berdampak pada efisiensi dan biaya produksi. Identifikasi terhadap kehilangan produk, analisis faktor penyebab utama, serta perumusan tindakan perbaikan yang tepat menjadi hal yang diperlukan. Metode yang digunakan adalah *Quality Control Circle* (QCC) didukung oleh alat bantu analisis *seven tools*. Hasil pengumpulan data menunjukkan bahwa proses *trimming* dan *cutting* menyumbang rata-rata *loss* terbanyak yaitu 70% dari total *loss* atau 1,68% *loss* terhadap total berat produk dengan remahan sebagai penyebab dominan sebesar 91,65%. Analisis akar penyebab mengidentifikasi bahwa metode pemotongan manual menggunakan pisau roti menjadi sumber ketidakkonsistenan ukuran, sehingga menghasilkan remahan. Tindakan perbaikan dilakukan dengan mengganti metode pemotongan dengan mesin *bread slicer*. Setelah perbaikan diterapkan, rata-rata persentase *loss* menurun menjadi 0,59%, menunjukkan bahwa tindakan yang dilakukan efektif. Penelitian ini memberikan kontribusi dalam bentuk rekomendasi teknis dan pembuatan Instruksi Kerja (IK) yang dapat digunakan untuk mengurangi kerugian produk secara berkelanjutan.

Kata kunci: diagram Ishikawa, *dried breadcrumb*, *loss* produk, metode QCC

ABSTRACT

F GILANG SATRISNO. Control of Product Loss during the Trimming and Cutting Process of Dried Breadcrumb at PT LeGitt Boga Mandiri. Supervised by CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

PT LeGitt Boga Mandiri experienced a significant level of product loss in the dried breadcrumb production process which impacted both production efficiency and costs. It was necessary to identify the nature of the product loss, analyze the root causes, and formulate appropriate corrective actions. The method employed was the Quality Control Circle (QCC), supported by analytical tools from the seven quality tools. Data collection revealed that the trimming and cutting processes contributed the highest average loss, accounting for 70% of the total loss or 1.68% of the total product weight with crumbs being the dominant cause at 91.65%. Root cause analysis identified that the manual cutting method using a bread knife led to inconsistent sizes, resulting in excessive crumb formation. Corrective action was taken by replacing the manual cutting method with a bread slicer machine. After implementation, the average loss percentage decreased to 0.59%, indicating that the corrective measure was effective. This study contributes by providing technical recommendations and the development of a Work Instruction (WI) that can be utilized to sustainably reduce product losses.

Keyword: dried breadcrumb, Ishikawa diagram, loss product, QCC method



@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.

**PENGENDALIAN *LOSS* PRODUK PADA PROSES *TRIMMING*
DAN *CUTTING DRIED BREADCRUMB*
DI PT LEGITT BOGA MANDIRI**

F GILANG SATRISNO

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

IPB University





@Hak cipta milik IPB University

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

Perpustakaan IPB University

Judul Proyek Akhir : Pengendalian *Loss* Produk pada Proses *Trimming* dan
Cutting Dried Breadcrumb di PT LeGitt Boga Mandiri
Nama : F. Gilang Satrisno
NIM : J0305201014

Disetujui oleh

Pembimbing:
Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

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 196607171992031003

Tanggal Ujian: 14 Juli 2025

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 penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Agustus 2024 sampai bulan Januari 2025 ini adalah *loss* produk, dengan judul “Pengendalian *Loss* Produk pada Proses *Trimming* dan *Cutting Dried Breadcrumb* di PT LeGitt Boga Mandiri”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Ibu Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan Ibu Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si. selaku dosen penguji penelitian akhir saya yang telah memberikan saran dan masukan. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada jajaran manajemen PT LeGitt Boga Mandiri terutama untuk Bapak Suwardi Tanu selaku *Head of Operation*, Bapak Abdul Majid selaku *Production Manager*, Ibu Ratna Dewi Asih selaku *Factory Manager*, teman satu angkatan penulis yang sudah bekerja di perusahaan ini dan membantu penulis selama pengumpulan data.

Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Sadarman dan Ibu Isnawati selaku orang tua penulis yang selalu menjadi pendorong penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada Fadly Satrisno, Fanji Satrisno, F Nadya Nandipinta, dan Angelina Assa yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya kepada penulis dan secara tidak langsung menjadi penyemangat penulis selama perkuliahan. Terima kasih tidak lupa penulis sampaikan kepada teman-teman SJMP 57 yang menjadi mentor penulis dan memberikan banyak saran kepada penulis dalam menyelesaikan karya ilmiah ini. Kepada Baskara “Hindia” terima kasih sudah memberikan semangat secara tidak langsung untuk penulis dalam menyelesaikan penelitian proyek akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2025

F. Gilang Satrisno



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Dried Breadcrumb</i>	3
2.2 <i>Loss Produk</i>	4
2.3 <i>Proses Trimming dan Cutting Produk</i>	5
2.4 <i>Quality Control Circle</i>	6
2.5 <i>Seven Tools</i>	6
III METODE PENELITIAN	9
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	9
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	9
3.3 Prosedur Kerja	9
3.4 Perhitungan <i>Loss Produk</i>	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Data <i>Loss Produk Dried Breadcrumb</i>	11
4.2 Analisis Data <i>Loss Produk Dried Breadcrumb</i>	11
4.3 Data <i>Loss Produk</i> pada Proses <i>Trimming dan Cutting</i>	12
4.4 Analisis <i>Loss Produk</i> pada Proses <i>Trimming dan Cutting</i>	15
4.5 Analisis Faktor Penyebab <i>Loss Produk</i>	16
4.6 Tindakan Perbaikan <i>Loss Produk</i>	18
4.7 Data <i>Loss Produk</i> Setelah Dilakukan Perbaikan	20
4.8 Standardisasi Tindakan Perbaikan <i>Loss Produk</i>	22
V SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	31



DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu produk remah roti kering berdasarkan SNI 8906:2020	3
2	Data <i>loss</i> produk <i>dried breadcrumb</i> periode Oktober – November 2024	11
3	Rata-rata berat <i>loaf</i> dalam 1 <i>batch</i>	13
4	Data persentase <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> Oktober – November 2024	13
5	Data <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> periode Oktober – November 2024	14
6	Analisis akar masalah <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> menggunakan metode <i>five why analysis</i>	16
7	Rekomendasi perbaikan <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i>	19
8	Data persentase <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> Periode Desember 2024 – Januari 2025	21
9	Standardisasi perbaikan pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i>	23

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir proses produksi <i>dried breadcrumb</i>	4
2	Prosedur kerja proyek akhir	9
3	Diagram Pareto <i>loss</i> produk <i>dried breadcrumb</i> periode Oktober - November tahun 2024	12
4	Diagram Pareto <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> periode Oktober -November tahun 2024	15
5	Diagram Ishikawa <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> PT LeGitt Boga Mandiri tahun 2024	17
6	Mesin <i>bread slicer</i> dengan tujuh mata pisau	20
7	Hasil potongan menggunakan <i>bread slicer</i>	21
8	Perbandingan <i>loss</i> produk pada proses <i>trimming</i> dan <i>cutting dried breadcrumb</i> sebelum dan sesudah perbaikan	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Dokumen Instruksi Kerja proses <i>trimming</i> dan <i>cutting</i> setelah perbaikan	29
2	<i>Loss</i> produk pada setiap lini produksi sebelum dilakukan perbaikan	30