

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan merupakan salah satu industri yang cukup berkembang di Indonesia. Salah satu industri yang berkembang pesat adalah industri makanan dan minuman. Industri makanan dan minuman merupakan sektor strategis yang akan terus tumbuh. Industri minuman ringan di Indonesia memiliki prospek yang baik untuk maju, karena masyarakat lebih memilih minuman siap minum atau dikenal juga dengan istilah *ready to drink* (RTD).

Minuman siap minum atau *ready to drink* (RTD) adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut. Minuman siap minum atau *ready to drink* (RTD) dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu minuman fermentasi dan minuman yang tidak difermentasi. Minuman fermentasi seperti minuman yoghurt yang diproduksi oleh PT Cisarua Mountain Dairy (cimory) dan minuman bir yang diproduksi oleh PT Multi Bintang Indonesia. Minuman yang tidak difermentasi seperti minuman berbasis kopi dan teh yang diproduksi oleh PT Mayora Indah Tbk, minuman jus buah/sayuran diproduksi PT Ultrajaya Milk Industry Tbk, minuman olahraga/energi diproduksi PT Amerta Indah Otsuka. Minuman bernutrisi dan minuman jelly yang diperkaya dengan serat yang diproduksi oleh PT Suntory Garuda Beverage.

PT Suntory Garuda Beverage adalah perusahaan yang mengolah minuman siap konsumsi, diantaranya Good Mood, Mountea, Mytea, dan yang paling dikenal adalah *okky jelly drink*. *Okky jelly drink* adalah minuman dengan rasa manis dan aroma buah. *Okky jelly drink big* dibuat dari ekstrak buah, gula, dan serat (karagenan) yang akan memberikan tekstur seperti gel. *Okky jelly drink* terdiri dari varian rasa seperti apel, blackcurrant, jambu, jeruk, dan mangga.

Okky jelly drink mempunyai tiga tahapan penting dalam proses produksi, yaitu pada tahapan preparasi, tahapan proses produksi, dan tahapan *packaging*. Tahapan *packaging* adalah tahapan terakhir dari proses pembuatan produk *okky jelly drink*. Pada tahapan ini sering ditemukan adanya cacat kemasan yang dapat

mengakibatkan kerugian perusahaan. Masih banyak ditemukannya cacat pada kemasan yaitu cup dan *seal*, termasuk jenis cacat sambungan *seal* adalah cacat terbanyak hingga 9829 pcs dan total persentase 0,18%.. Untuk mengurangi cacat pada kemasan maka perlu dilakukan identifikasi penyebab cacat proses pada kemasan dengan cara mengidentifikasi semua tahapan proses pengemasan dan memberikan cara mengatasi pengendalian proses dari proses pengemasan tersebut.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan identifikasi, evaluasi dan upaya tindak lanjut dalam mencapai persyaratan mutu yang ditetapkan dalam produksinya (Riyanto, 2014). Berdasarkan uraian di atas maka penulis akan membahas topik mengenai “Pengendalian Mutu Kemasan Produk *Okky jelly drink big* Di PT Suntory Garuda Beverage”.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah melakukan identifikasi bahan kemasan, proses pengemasan, dan produk cacat kemasan *okky jelly drink big* serta melakukan pengendalian mutu terhadap kemasan produk *okky jelly drink big* di PT Suntory Garuda Beverage.

1.3 Kontribusi

Kontribusi penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Bagi Penulis

Menambah wawasan untuk mengetahui keadaan di lapangan kerja yang sebenarnya sehingga dapat membandingkan teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilaksanakan di PT Suntory Garuda Beverage.

2. Bagi Perusahaan

Mempertahankan pengendalian mutu proses produk akhir pada kemasan produk *okky jelly drink big* yang sudah baik.

3. Bagi Akademik

Menjadikan referensi bagi adik-adik tingkat dalam masa pendidikan di Politeknik Negeri Lampung.

4. Bagi Pembaca

Bermanfaat menambah wawasan pengetahuan tentang evaluasi pengendalian mutu proses produk akhir pada kemasan *okky jelly drink big* di PT Suntory Garuda Beverage.

1.4 Keadaan Umum Perusahaan

1.4.1 Sejarah perusahaan

Suntory Garuda Beverage Plant Gunung Putri adalah salah satu bisnis unit (BU) yang bergerak di bidang produk minuman dan merupakan perusahaan *Joint Venture* yang didirikan oleh Garuda Food Group bersama dengan perusahaan dari Jepang yaitu Suntory Beverage and Food pada 14 Juli 2011. Tujuan dari pendirian perusahaan *Joint Venture* ini adalah memperkuat posisi Garuda Food Group terutama pada bisnis minuman serta mengembangkan strategi dari Garuda Food Group untuk mencapai visi, misi yang diharapkan.

Perusahaan ini dirintis oleh mantan pejuang Indonesia, Almarhum Darmo Putro pada tahun 1979. Beliau memulai bisnis ini dengan menjual kacang garing. Kemudian pada tahun 1987, digunakanlah merk kacang garing garuda atau kacang garuda seiring dengan peningkatan penjualan dan sebagai salah satu strategi untuk mengenalkan produk kepada konsumen.

Ketika perekonomian dilanda krisis ekonomi, PT Garuda Food Jaya mendirikan perusahaan yang memproduksi biskuit pada Desember 1997. Lalu pada tahun 1998, Garuda Food mengakuisisi perusahaan PT Tri Teguh Manunggal Sejati (TRMS) dengan produk yang diproduksi adalah *Jelly*. Kegiatan bisnis Garuda Food diperluas dengan meluncurkan produk *Jelly* dan mulai meluas ke bisnis minuman. Seiring berjalannya waktu dan perkembangan, Garuda Food terus melakukan ekspansi pasar dengan memasuki bisnis makanan, convectionery, minuman berbasis teh dan snack.

Kegiatan *Joint Venture* yang dilakukan oleh Garuda Food dengan Suntory Beverage and Food difokuskan untuk perusahaan yang mengembangkan minuman non alkohol. *Joint Venture* merupakan perusahaan baru yang didirikan dengan dasar kerjasama beberapa perusahaan yang berdiri sendiri. Sementara itu Suntory Garuda adalah perusahaan *Joint Venture* yang lebih dikenal dengan perusahaan Perseroan

Terbatas Suntory Garuda Beverage. Mulai tahun 2016 seluruh produk PT Triteguh Manunggal Sejati di distribusikan oleh Fastrata Buana.

1.4.2 Visi misi perusahaan

Visi, misi, semangat pendiri, dan filosofi Suntory Garuda Beverage sebagai perusahaan *JV* dari Tudung Group dan Suntory Beverage & Food dapat dilihat pada Gambar 1.

- a. Visi : Menginspirasi Senyuman
- b. Misi : Perusahaan yang menerapkan semangat “*yatte minahare*” dalam menciptakan pengalaman minum yang inovatif dan memuaskan pelanggan serta menjunjung nilai-nilai perusahaan yaitu *one team, agility, never give up, fun, integrity*.
- c. Semangat Pendiri : “Sukses itu lahir dari kejujuran, keuletan, dan ketekunan diiringi dengan doa.”
- d. Filosofi perusahaan :
 1. Nilai-nilai kemanusiaan
 2. Etika bisnis
 3. Persatuan melalui keharmonisan
 4. Cepat dan unggul dalam inovasi
 5. Bekerja cerdas dalam budaya pembelajaran



Gambar 1. Visi dan misi PT Suntory Garuda Beverage
(Sumber: PT Suntory Garuda Beverage, 2023)

1.4.3 Lokasi dan kondisi geografis

PT Suntory Garuda Beverage beralamat di JL. Mercedes Benz KM 2.6 RT. 03 RW. 04 Cicadas, Kecamatan Gunung Putri, Kabupaten Bogor, merupakan salah satu kota tempat perkembangannya industri-industri besar. Daerah tersebut dekat dengan perbatasan wilayah Cileungsi-Bekasi dekat dengan akses tol Gunung Putri, startegisnya penempatan perusahaan sangat menentukan distribusi dari produk yang dikirim ke PT Sinar Niaga Sejahtera sebagai distributor PT Triteguh Manunggal Sejati. Kemudian produk akan di distribusikan ke agen-agen beberapa wilayah yang telah ditentukan.

Perusahaan ini terdiri dari HO (Head Office), kantor A, kantor B, pabrik produksi, gudang material, finished good, WT (*Water Treatment*) dan area bebas rokok. Pengaturan tata letak ruangan bangunan pabrik disesuaikan berdasarkan proses produksi berlangsung. Penempatan ruangan dan mesin produksi, jarak antara mesin dan lantai, mesin dengan dinding dan mesin dengan mesin diatur sesuai dengan fasilitas yang tersedia. Tujuannya agar penggunaan area produksi lebih efisien. Batas-batas PT Suntory Garuda Beverage adalah sebagai berikut :

- a). Batas Utara : Pemukiman warga
- b). Batas Barat : PT. Harmoni Indonesia
- c). Batas Timur : PT. Sari Keramindo Internasional (SKI)
- d). Batas Selatan : PT. Sari Keramindo Internasional (SKI)

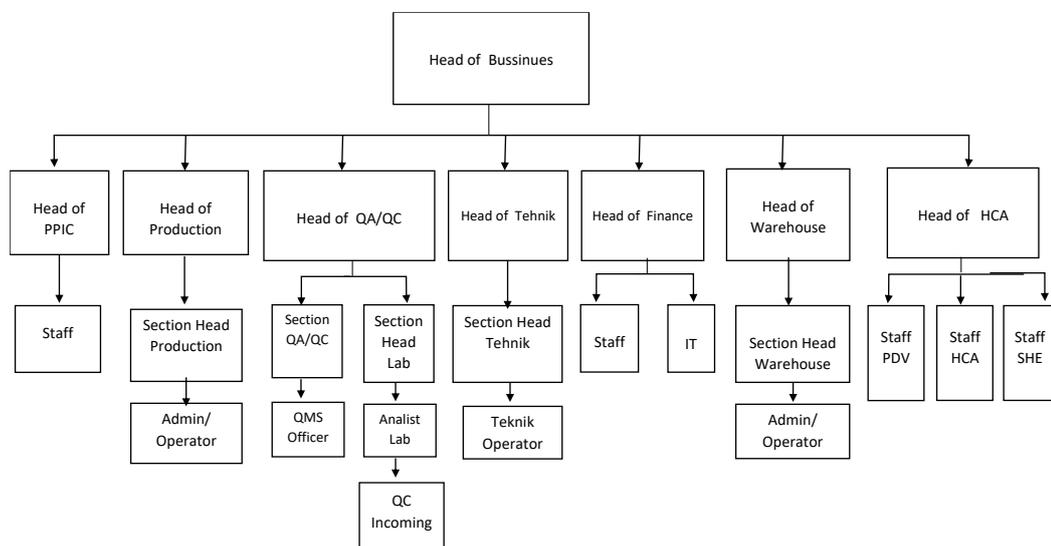
PT Suntory Garuda Beverage memiliki luas *Plant* Gunung Putri atau Bisnis Unit G ini adalah 24.650 m², sedangkan luas bangunan pabrik adalah 13.889 m². Perusahaan ini mulai beroperasi pada tahun 2011 dengan status kepemilikan area tanah yaitu Hak Milik Perusahaan. Lokasi dan kondisi geografis PT Suntory Garuda Beverage dapat dilihat pada Lampiran 1.

Tata letak (layout) pabrik merupakan susunan bangunan pabrik yang meliputi tempat-tempat mesin, tempat kerja personil, penyimpanan bahan baku, penyimpanan bahan bakar dan penyimpanan produk yang dihasilkan. Tata letak ini akan sangat menentukan efisiensi penggunaan ruangan dan keekonomisan proses produksi secara total yang didukung oleh unit utilitas yang memiliki peranan penting dalam perencanaan tata letak pabrik. Layout PT Suntory Garuda Beverage

telah disetujui oleh dinas tata ruang Pemerintah Daerah setempat dan layout sedang dalam program untuk dilaksanakan.

1.4.4 Struktur organisasi

Organisasi berperan penting dalam kelancaran aktivitas produksi sebuah perusahaan dapat dikatakan sebagai alat untuk mencapai tujuan. Dengan adanya struktur organisasi maka akan memperjelas tugas, wewenang, tanggung jawabnya, hubungan dan tata kerjanya. Bagan struktur organisasi PT Suntory Garuda Beverage dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur organisasi PT Suntory Garuda Beverage
(Sumber : PT Suntory Garuda Beverage, 2023)

PT Suntory Garuda Beverage dipimpin oleh Head of Bussiness Unit atau biasa disebut HOBU yang memiliki wewenang untuk menyusun rencana, menyelenggarakan dan mengevaluasi kegiatan perusahaan umum dan kegiatan manufacturing yang dibantu oleh beberapa orang dari departemen head, section head, staff dan operator serta melakukan pengawasan secara menyeluruh terhadap jalannya perusahaan. Berikut tugas dan wewenang masing-masing departemen yang ada di PT Suntory Garuda Beverage.

1. Departemen Produksi

Departemen produksi memiliki tugas dan wewenang untuk memimpin proses dan kebijakan produksi secara keseluruhan diantaranya mengatur aktivitas yang

ada di departemen produksi, menetapkan tujuan yang akan dicapai, sasaran-sasaran tahunan hingga harian.

Cara-cara untuk mencapai tujuan dan sumber daya yang digunakan, yaitu menjalankan fungsi koordinasi internal dan eksternal dengan baik, melakukan perbaikan secara terus berkelanjutan, melakukan evaluasi pencapaian produksi, melakukan identifikasi masalah dan mencari solusi dari permasalahan yang berkaitan dengan produksi.

2. Departemen *Production Plan and Inventory Control (PPIC) and Procurement*

Departemen tersebut memiliki tugas dan fungsi dalam membuat dan mengkoordinasi rencana produksi, mengendalikan stock raw material, membuat perencanaan (*Forecasting*) dan perkiraan terbaik raw material (*best estimate*).

3. Departemen *Technic*

Departemen ini berfungsi sebagai pendukung yang memiliki posisi vital (*core supporting*). Bagi departemen produksi lainnya, karena kinerja (utilitas) mesin dan peralatan departemen lain merupakan tanggung jawab departemen teknik. Manager teknik bertanggung jawab dalam hal memberikan dukungan teknik operasional, pemeliharaan (*maintenance*) *utility*, *spare part* mesin dan peralatan produksi lainnya. Selain itu, bertanggung jawab dalam pelaksanaan *Total Productive Management (TPM)* dan melaksanakan program engineering dan corporate. Departemen teknik memiliki dua section yaitu *utility section* dan *maintenance section*.

4. Departemen Quality Assurance Quality Control (QAQC)

Penjaminan mutu dilakukan dan dikelola oleh departemen ini. Departemen ini terdiri dari *Laboratorium Section*, *Quality Assurance Section (QA)*, dan *Quality Control Section (QC)*. *Quality Assurance* bertugas dan bertanggung jawab sebagai berikut :

- a). Penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan.
- b). Pengembangan sistem pengendalian mutu yang baik dan benar.
- c). Pengembangan dokumen mutu dan penerapan sistem mutu

- d). Peraturan standarisasi halal, *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standart Operation Procedures* (SSOP) dan *Pest Management*.

Sedangkan tugas dan tanggung jawab Quality Control sebagai berikut:

- a). Bertanggung jawab dalam menjamin dan mengontrol material, proses dan *outgoing* nya sesuai dengan standar mutu.
- b). Mengkomunikasikan ke departemen terkait bila ditemui ketidaksesuaian standart mutu yang ditetapkan dan memberikan status mutu.

5. Departemen PDCA (*Plan Do Check Action*)

Departemen PDCA memiliki dua bagian, yaitu improvement dan document controller. Bagian improvement bertugas melaksanakan program pengembangan perusahaan melalui tahapan perencanaan, pelaksanaan, pemeriksaan dan melakukan tindakan pemeriksaan. Document Controller adalah pengendalian dokumen-dokumen yang dikeluarkan dari masing-masing departemen.

6. Departemen *Human Capital Service* (HCS)

Departemen HCS atau yang biasa disebut dengan personalia bertugas mengelola sumber daya manusia di PT Suntory Garuda Beverage dan bertanggung jawab untuk menjaga aspek perusahaan, *relationship*, dan menjamin aspek legalitas hukum dan perundang-undangan perusahaan yang diakui oleh pemerintah.

7. Departemen *Finance and Accounting* (FA)

Departemen ini bertugas untuk menangani dan memonitor masalah pembiayaan dan keuangan perusahaan serta mengontrol semua pengeluaran setiap departemen, membuat laporan keuangan perusahaan. Keadaan keuangan yang terjadi di perusahaan dapat dilihat dari data yang ada di FA. Departemen ini bersifat kritis karena merupakan salah satu parameter untuk penentuan performance perusahaan.

8. Departemen *Safety Health and Environment* (SHE)

Departemen ini bertugas dalam usaha mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja serta untuk memberikan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja pada karyawan supaya pada saat bekerja memberikann kenyamanan dan memudahkan operasional perusahaan.

1.4.5 Ketenagakerjaan

Tahun ini, karyawan PT Suntory Garuda Beverage Gunung Putri berjumlah 400 orang yang terdiri dari 235 karyawan tetap, sisanya berupa karyawan *outsourcing*. Waktu kerja di pabrik adalah:

1. Shift 1: 06.00 – 14.00 WIB
2. Shift 2: 14.00 – 22.00 WIB
3. Shift 3: 22.00 – 06.00 WIB
4. Non shift: 08.00 – 17.00 WIB

Seluruh staff shift datang setiap hari Senin sampai Sabtu, sedangkan staff non shift datang setiap hari Senin sampai Jumat. Departemen QA memiliki sebanyak 14 karyawan tetap yang terdiri dari 1 Head of QA System, 1 Factory QA Head, 1 Laboratory Section Head, 3 QA System, 1 QA Outgoing, 2 QA incoming RM/PM, dan 5 QA Laboratory Analyst.

1.4.6 Jenis dan macam produk

PT Suntory Garuda Beverage menghasilkan beberapa jenis produk minuman yang dipasarkan ke seluruh wilayah Indonesia dan di ekspor ke beberapa negara di dunia. Berikut ini merupakan produk yang dihasilkan oleh perusahaan PT Suntory Garuda Beverage, Bogor:

1. *Okky jelly drink* dan *Okky jelly drink big*

Minuman *Jelly* yang diproduksi adalah *Okky jelly drink* (JDO) dan *Okky jelly drink big* (JDB). JDO merupakan minuman *Jelly* dengan berbagai varian rasa. Pada Bogor plant, dilakukan produksi JDO jeruk, jambu, mangga, blackcurrant, dan apel. Produk JDB serupa dengan JDO dengan ukuran gelas yang lebih besar dan tambahan nata. Varian rasa yang diproduksi pabrik ini adalah stroberi, jambu, dan blackcurrant.

2. *Mountea*

Mountea adalah teh dalam kemasan yang memiliki aneka rasa buah, diambil dari ekstrak teh, alami, murah, menghilangkan dahaga, memberikan keceriaan, efek rileks, praktis, dan higienis. Nama *mountea* terdiri dari dua kata yaitu *mount* dan *tea* yang artinya adalah gunung dan teh yang berasal dari pegunungan. Namun jika *mountea* diucapkan dalam bahasa Indonesia dengan sedikit intonasi tertentu maka bisa menjadi “*mounteh*”.

Minuman teh yang diproduksi ialah *Mountea Home (MHO)* serta *Mountea Blackcurrent (MTB)* yang baru saja mulai diproduksi pabrik. MHO merupakan teh manis alami dalam kemasan, sedangkan *Mountea* pada umumnya merupakan teh dengan variasi rasa buah seperti *blackcurrant*. Selain itu, PT *Suntory Garuda Beverage* juga memproduksi minuman *Good Mood*, *My Tea*, *Okky Splash* dan *Okky Koko Drink* yang tidak dilakukan di Bogor plant.

Selain produksi, PT *Suntory Garuda Beverage Gunung Putri* juga melakukan pengembangan formulasi produk baru dalam bidang penelitian. Umumnya formulasi yang dilakukan merupakan varian rasa baru dari produk yang sudah ada seperti *JDO* atau *MHO*, namun pengembangan produk baru juga terkadang dilakukan di perusahaan ini.

1.4.7 Fasilitas perusahaan

PT *Suntory Garuda Beverage Gunung Putri* mempunyai dua gedung utama, gedung pertama merupakan tempat seluruh ruang rapat dan kantor departemen berada. Terdapat juga *research and development center*, kantor *BoF*, dan ruang *pantry*.

Pada gedung kedua, pembuatan dan pengemasan produk dilakukan. Gedung ini memiliki ruangan gudang material (*GMT*), *stockprep*, formulasi, dapur, *HTST*, *filling*, *packaging*, dan *finished goods storage*. Terdapat juga daerah laboratorium, tempat menguji bahan bakar, bahan baku, serta produk jadi pabrik. Area tersebut memiliki ruang *sampling*, sensor, laboratorium kimia-fisika dan mikrobiologi serta kantor laboratorium.

Fasilitas lain yang terdapat merupakan area *water treatment*, tempat mengolah air yang kemudian digunakan sebagai bahan dasar produk. Selain itu, terdapat daerah *waste water treatment*, tempat mengolah limbah pabrik produksi sebelum dimusnahkan. Daerah terakhir merupakan boiler yang berperan dalam ketersediaan bahan bakar perusahaan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Minuman *Jelly*

Minuman *Jelly* adalah salah satu jenis minuman berbentuk gel semi padat dengan tingkat air yang tinggi dan mudah dihisap (Standar Nasional Indonesia, 1994). Tekstur yang diinginkan pada minuman *Jelly* adalah ketika dikonsumsi menggunakan sedotan yang mudah hancur. Hal ini karena konsistensi gel minuman *Jelly* yang lemah, tetapi bentuk gelnya masih terasa di mulut (Agustin & Putri, 2014). Kriteria minuman *Jelly* yang baik adalah transparan dengan aroma dan rasa buah yang asli. Minuman *Jelly* diharapkan menjadi alternatif minuman sari buah dengan konsistensi gel yang dapat mengatasi stabilitas sari buah dan menghindari pengendapan, tetapi tetap mudah diminum. Minuman *Jelly* bukan hanya minuman biasa, tetapi juga sebagai minuman yang dapat menunda rasa lapar. Hal ini karena komposisi gula pasir pada minuman *Jelly* dapat dengan mudah dicerna oleh tubuh untuk menghasilkan energi (Agustin & Putri, 2013).

Minuman *Jelly* mempunyai dua tipe berdasarkan teksturnya. Tipe pertama bertekstur mendekati liquid dan diminum menggunakan sedotan. Tipe kedua lebih padat sehingga dihancurkan dalam pouch terlebih dulu, lalu dikonsumsi. Perbedaan tekstur terjadi akibat konsentrasi pembentuk gel dalam produk bervariasi. Salah satu minuman *Jelly* di pasar merupakan produk PT Suntory Garuda Beverage yaitu *Okky jelly drink*. Produk ini mendekati liquid dan diminum menggunakan sedotan sehingga tergolong dalam klasifikasi pertama (Valli & Clark 2010).

2.2 Syarat Mutu Minuman *Jelly*

Syarat minuman *jelly* yang baik adalah berwarna jernih, transparan, mempunyai aroma serta rasa buah asli serta memiliki tekstur yang mudah hancur namun bentuk gelnya masih terasa di mulut (Agustin & Putri, 2014). Menurut Badan Standarisasi Nasional, syarat mutu minuman *jelly* terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat mutu minuman *jelly*

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Kriteria		
	Bentuk	-	Semi padat
	Bau	-	Normal
	Rasa	-	Normal
	Warna	-	Normal
	Tekstur	-	Kenyal
2	Gula Jumlah (sukrosa)	% b/b	Min 20
3	Bahan Tambahan Makanan		
	Pemanis Buatan	-	Negatif
	Pewarna Makanan	-	Sesuai SNI No. 01-0222-1987*)
	Pengawet	-	
4	Cemaran Logam		
	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,5
	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 5,0
	Seng (Zn)	mg/kg	Maks 20
	Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40
5	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,1
6	Cemaran mikroba		
	6.1 Angka lempeng total	Koloni/g	Maks 104
	6.2 Bakteri coliform	APM/g	Maks 20
	6.3 E. Coli	APM/g	< 3
	6.4 Salmonella	-	Negatif/25 gram
	6.5 Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks 102
	6.6 Kapang dan khamir	Koloni/g	Maks 50

(Sumber: Standar Nasional Indonesia, 1994)

2.3 Pengemasan Produk

Pengemasan adalah suatu proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalamnya bisa tertampung dan terlindungi. Sedangkan kemasan produk adalah bagian pembungkus dari suatu produk yang ada di dalamnya. Pengemasan ini merupakan salah satu cara untuk mengawetkan atau memperpanjang umur dari produk-produk pangan atau makanan yang terdapat didalamnya (Agustina, 2009)

(Tjiptono, 1999) menyatakan bahwa pemberian kemasan pada produk memiliki beberapa tujuan, yaitu pelindung isi (protection) misalnya dari kerusakan, kehilangan, berkurangnya dan sebagainya. Memberikan kemudahan dalam penggunaan (operation), misalnya supaya tidak tumpah, sebagai alat pemegang dan sebagainya. Bermanfaat dalam pemakaian ulang (reusable), misalnya untuk diisi

kembali atau untuk wadah lain. Memberi daya tarik (promotion), yaitu aspek artistik, warna, bentuk maupun desainnya. Identitas produk (image), misalnya berkesan kokoh, awet, lembut, dan mewah. Distribusi (shipping), misalnya mudah disusun, dihitung dan ditangani. Informasi (labelling), yaitu menyangkut isi, pemakaian dan kualitas. Cermin inovasi produk, berkaitan dengan kemajuan teknologi dan daur ulang.

2.4 Produk Cacat

Produk cacat adalah produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Produk cacat adalah produk yang tidak diinginkan oleh produsen. Namun dalam suatu proses produksi selalu ada produk yang cacat, sehingga perlu dilakukan pengendalian mutu agar meminimalisir produk yang cacat.

Produk yang tidak memenuhi standar dapat berdampak langsung pada bisnis. Produk cacat muncul karena berbagai hal yang tidak sesuai, dengan harapan dan tujuan perusahaan (Puspitasari, 2018). Produk yang cacat disebabkan oleh kesalahan dalam suatu proses atau langkah, tetapi masih dapat diperbaiki. Produk yang cacat tidak diterima oleh konsumen dan hal ini akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

2.5 Pengendalian Mutu

Mutu sangat penting dan merupakan salah satu faktor keunggulan kompetitif bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang akan dihasilkan pada suatu pabrik (Junais dan Latief, 2014). *Quality control* merupakan bagian yang penting dalam suatu pabrik, karena nantinya akan berpengaruh pada produk yang dihasilkan. Pengendalian merupakan suatu bentuk dari perlindungan atau kontrol terhadap berbagai macam tindakan yang tidak diinginkan atau suatu gangguan baik didalam maupun gangguan dari luar yang dapat mempengaruhi sebuah sistem.

Gangguan internal berupa ketidaksesuaian spesifikasi produk akhir yang disebabkan oleh adanya keragaman variasi dalam proses produksi dan dipengaruhi oleh penanggung jawab sebuah perusahaan, manajemen dan personel lainnya dalam suatu entitas, sedangkan gangguan eksternal berupa lingkungan, pencahayaan dan humiditas yang berasal dari lingkungan di perusahaan. (Ismawati, Destryana, & Huzaimah, 2020).

Tujuan utama pengendalian mutu adalah untuk mendapatkan jaminan bahwa mutu produk atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Sedangkan menurut (Gunawan, 2014), tujuan dari pengendalian mutu adalah untuk menghasilkan produk yang seragam dengan melakukan identifikasi terjadi penyebab kecacatan produk. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengendalian mutu ini bertugas untuk memeriksa penyimpangan mutu, kemudian melakukan tindakan perbaikan dan pengendalian.