

IDENTIFIKASI PENYEBAB KERUSAKAN FISIK PRODUK NUGGET DAGING SAPI DI PT D'MAMAM SEHATIN INDONESIA

Oleh

Asya Desta Farisa

RINGKASAN

PT D'mamam Sehatin Indonesia adalah perusahaan yang bergerak pada pengolahan makanan beku, seperti unggas, ikan, dan daging, serta menghasilkan 17 jenis produk makanan sehat. Salah satu produk D'mamam adalah nugget daging sapi. Namun, produk ini sering mengalami masalah kualitas, seperti pinggiran hancur, ukuran yang tidak konsisten, lubang, dan kerusakan lainnya. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab kerusakan fisik pada nugget daging sapi dengan mengumpulkan data berdasarkan jenis cacat, menganalisisnya menggunakan berbagai alat bantu seperti diagram pareto dan *fishbone*, dan mengusulkan perbaikan. Faktor utama penyebab kerusakan adalah bahan baku, peralatan yang tidak memadai, dan metode yang digunakan. Untuk meningkatkan kualitas dan profitabilitas, perlu dilakukan perbaikan yang efektif di PT D'mamam Sehatin Indonesia.