

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT D'mamam Sehatin Indonesia merupakan industri makanan yang mengkhususkan diri dalam pengolahan makanan beku atau *frozen food* yang memproses bahan baku seperti unggas, ikan, dan daging, yang merupakan pangan berisiko tinggi. Industri ini memproduksi 17 jenis produk makanan sehat menggunakan bahan utama seperti daging sapi, ayam, ikan, dan udang. Produk yang dihasilkan tidak mengandung MSG atau bahan tambahan makanan lainnya, dan telah tersertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan nomor Makanan Dalam (MD) yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). PT D'mamam Sehatin Indonesia menekankan kualitas dan keamanan bahan baku, serta mengarahkan produknya untuk makanan pendamping ASI (MPASI) untuk anak usia 8 bulan ke atas dan anak-anak (Musthofa, 2022).

Frozen food atau yang disebut juga makanan beku merupakan produk yang dihasilkan melalui proses pengawetan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku -18°C , dengan tujuan untuk mencegah pembusukan. *Frozen food* awalnya dirancang khusus untuk individu yang sibuk, tidak punya waktu, atau tidak bisa menyiapkan makanan sendiri (Rahardjo, 2016). *Frozen food* seperti nugget, bakso, dan sosis adalah beberapa produk olahan daging yang sangat populer dan banyak dikonsumsi. Permintaan yang terus meningkat terhadap produk *frozen food*, bersama dengan beragamnya pilihan produk, mendorong konsumen untuk memilih dengan cermat produk olahan yang terbaik. Situasi ini mendorong produsen untuk bersaing secara kompetitif dan mengincar pangsa pasar yang lebih besar dengan memperkenalkan produk mereka (Santoso et al., 2018).

Produk nugget daging sapi merupakan salah satu dari berbagai produk yang dihasilkan oleh PT D'mamam Sehatin Indonesia. Selama tahun 2023, tercatat bahwa nugget daging sapi berhasil terjual sebanyak 2.576 *pack*, dengan rata-rata penjualan mencapai 214 *pack* setiap bulannya. Namun, selama proses produksinya, nugget daging sapi menghadapi masalah terkait tingginya jumlah produk yang tidak memenuhi standar, seperti pinggiran hancur, beda ukuran, berlubang, dan jatuh. Hampir setiap *batch* produksi nugget daging sapi mengalami kerusakan fisik sedikitnya 1,2% dengan berat 150 g. Setiap *pack* nugget daging sapi memiliki berat

225 g dan dijual seharga Rp53.000 per pack. Kerusakan fisik ini berdampak negatif pada hasil produksi dan keuntungan perusahaan, karena produk yang tidak layak mengurangi jumlah produksi sebanyak 1 pack, yang berarti kehilangan pendapatan sebesar Rp53.000. Oleh karena itu, langkah penting yang perlu diambil adalah mengidentifikasi akar penyebab kerusakan produk nugget daging sapi dan mencari solusi yang tepat guna mengatasi permasalahan ini.

Proses produksi nugget daging sapi melibatkan beberapa tahap yang dapat membuat produk akhir tidak memenuhi standar perusahaan, yang mencakup kriteria seperti warna cokelat, dengan lapisan panir putih, dan bentuk persegi panjang. sehingga produk tersebut dapat dianggap sebagai produk *reject*. Jenis cacat yang ditemukan pada produk nugget di PT. D'mamam Sehatin Indonesia mencakup nugget yang, pinggiran hancur, beda ukuran, berlubang dan nugget yang jatuh. Data dikumpulkan dengan cara mengelompokkan nugget berdasarkan jenis cacatnya, lalu menilai setiap kriteria cacat tersebut. Data cacat yang terkumpul selanjutnya diproses menggunakan berbagai alat bantu, seperti identifikasi jenis kerusakan, diagram pareto, diagram *fishbone*, dan usulan perbaikan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan fisik pada produk nugget daging sapi di PT D'mamam Sehatin Indonesia.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Kondisi Umum Perusahaan

2.1.1 Sejarah perusahaan

PT D'mamam Sehatin Indonesia adalah perusahaan di bidang makanan yang mengkhususkan diri dalam produksi produk olahan beku yang terbuat dari daging sapi, ayam, ikan, dan udang. Perusahaan ini didirikan pada tahun 2015 dengan tujuan memberikan makanan padat cepat saji yang sehat, khususnya untuk anak pertama dari pemiliknya. Awalnya bermula dari seorang ibu pekerja yang ingin menyediakan makanan beku buatan sendiri untuk anak-anaknya yang masih berusia 8 bulan, agar lebih praktis saat ia sedang bekerja, dan kemudian memutuskan untuk menjualnya. Produk pertama yang diperkenalkan adalah Nugget Ayam *Original*, Nugget Ayam *Cheesy Broccarrot*, Nugget Ayam Wortel, dan Nugget Ayam *Cheesy Melt*. Pada tahun pertama, penjualan dilakukan melalui *pre-order* sesuai pesanan. Di tahun berikutnya, pemilik merekrut satu orang untuk membantu dalam produksi nugget dan satu admin media sosial untuk mengelola pesanan. Penjualan produk sudah menggunakan sistem *ready stock*. Pada tahun ketiga, pemilik mulai mendaftarkan produknya untuk mendapatkan nomor MD (Makanan Dalam) dari BPOM dan sertifikasi halal dari MUI.

Seiring waktu berjalan, PT D'mamam Sehatin Indonesia terus mengalami peningkatan jumlah konsumen dan saat ini memiliki 17 varian produk. Produk-produk tersebut antara lain Nugget Ayam *Original*, Nugget Ayam *Cheesy Melt*, Nugget Ayam *Cheesy Broccarrot*, Nugget Ayam Wortel, Nugget Ikan Dori, Nugget Daging Sapi, *Egg Chicken Roll*, *Chicken Shrimp Roll*, Ekado Ayam, *Mini Kekean*, Dimsum Udang Ayam, Bakso Ayam *Original*, Bakso Daging Sapi, Sosis Ayam Asli, Sosis Sapi Asli, dan yang terbaru, Bakso Ikan Dori. Saat ini, PT D'mamam Sehatin Indonesia juga telah memiliki agen 35 di berbagai kota di Indonesia, menunjukkan ekspansi dan penerimaan yang positif di pasar domestik.

2.1.2 Lokasi perusahaan

PT D'mamam Sehatin Indonesia berlokasi di Jl. Letjen Ibrahim Adji RT 01 RW 02, Kelurahan Sindang Barang, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor 16117. Bangunan yang terdapat di PT D'mamam Sehatin Indonesia menampilkan beragam fasilitas yang mendukung proses operasionalnya. Mulai dari ruang kantor yang

berfungsi sebagai pusat administrasi dan koordinasi, ruang *cold storage* dan *packing* untuk menjaga kualitas bahan baku dan produk jadi, area transit yang menghubungkan berbagai bagian produksi, ruang vakum *sealing* untuk mengemas produk secara higienis, ruang *finishing* yang digunakan untuk tahap akhir pengolahan produk, ruang penirisan yang penting dalam proses penirisan dan pendinginan produk setelah matang, ruang pemasakan yang dilengkapi dengan berbagai jenis peralatan yang dipakai untuk proses produksi, area pencucian peralatan untuk menjaga kebersihan peralatan yang akan digunakan, ruang produksi yang menjadi pusat utama proses manufaktur, serta gudang terpisah untuk menyimpan bahan baku basah dan kering dengan optimal. Dengan fasilitas yang lengkap dan terstruktur ini, PT D'mamam Sehatin Indonesia dapat menjaga standar kualitas tinggi dalam setiap tahapan produksinya.

2.1.3 Struktur organisasi perusahaan

Di PT D'mamam Sehatin Indonesia, struktur organisasi dipimpin oleh seorang Direktur Utama yang bertanggung jawab langsung terhadap berbagai divisi dan posisi penting lainnya. Struktur ini mencakup *Advisor* Sanitasi dan Fitosanitasi, *Advisor* Bisnis, *Advisor* Produksi, *Supervisor* Akuntansi, *Supervisor* QA/QC, *Supervisor* Marketing & Sales, *HRGA + Purchasing staff*, Kepala Produksi 1 & 2, *Sales eCommerce*, *Sales End User & Marketplace*, Tim Produksi, *Content Creator*, serta *Sales Agen & Distributor*.

2.1.4 Visi dan misi perusahaan

PT D'mamam Sehatin Indonesia memiliki arah dan tujuan yang jelas dalam mengoperasikan bisnisnya. Perusahaan ini memandang pentingnya visi dan misi sebagai panduan utama dalam setiap langkahnya. Berikut visi dari PT D'mamam Sehatin Indonesia adalah:

Terangkatnya gizi anak Indonesia sejak dini melalui makanan sehat agar menjadi generasi yang siap bersaing dikancah dunia, dan menjadi makanan keseharian anak Indonesia.

Misi dari PT D'mamam Sehatin Indonesia adalah:

1. Turut serta secara aktif dalam terangkatnya gizi anak Indonesia melalui makanan yang berkualitas.

2. Turut serta secara aktif dalam terangkatnya kualitas pendidikan Indonesia
3. Terangkatnya kualitas karya dan prestasi karyawan
4. Terangkatnya keuntungan perusahaan

