



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

# ANALISIS STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM ALUR PRODUKSI *PACKING* PADA BISKUIT ROMA MALKIST COKELAT



JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2022



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

# ANALISIS STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM ALUR PRODUKSI *PACKING* PADA BISKUIT ROMA MALKIST COKELAT



Tugas Akhir

Melengkapi Persyaratan Kelulusan  
Program Diploma III

DAMEI HARDINI

1906311031

TEKNIK GRAFIKA

JURUSAN TEKNIK GRAFIKA DAN PENERBITAN  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2022



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**ANALISIS STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM  
ALUR PRODUKSI *PACKING* PADA BISKUIT ROMA  
MALKIST COKELAT**

Disetujui:

Depok, 19 Juli 2022

**Pembimbing Materi**

Rachmah Nanda Kartika, M.T  
NIP 199206242019032025

**Pembimbing Teknis**

HB Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng  
NIP 198201032010121002

Mengetahui,  
**Ketua Program Studi,**

HB Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng  
NIP 198201032010121002

**Ketua Jurusan,**



Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M  
NIP 196407191997022001





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LEMBAR PENGESAHAN

### ANALISIS STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM ALUR PRODUKSI *PACKING* PADA BISKUIT ROMA MALKIST COKELAT

Disetujui:

Depok, 3 Agustus 2022

Penguji I

Yoga Putra Pratama, M.T.  
NIP 199209252022031009

Penguji II

Emmidia Djonaedi, M.T., M.B.A  
NIP 198505162010122007

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

HB Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng  
NIP 198201032010121002

Ketua Jurusan,

Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M  
NIP 196407191997022001



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa semua pernyataan dalam Tugas Akhir saya ini dengan judul “Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi *Packing* pada Biskuit Roma Malkist Cokelat.”

Merupakan hasil studi pustaka dan tugas karya akhir saya sendiri, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing yang telah ditetapkan oleh pihak Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Tugas Karya ini belum pernah diajukan sebagai syarat kelulusan pada program sejenis di perguruan tinggi lain. Semua informasi, data dan hasil Tugas Akhir, telah dinyatakan sumbernya dengan jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Depok, 19 Juli 2022



(Damei Hardini)



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunianya sehingga dapat diselesaikannya proses pengerjaan Tugas Akhir ini dengan judul “Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi *Packing* pada Biskuit Roma Malkist Cokelat.”

Tujuan utama dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk mengimplementasikan ilmu yang penulis dapatkan selama menuntut ilmu di Politeknik Negeri Jakarta dan membagikan pengetahuan luas yang penulis dapatkan selama melakukan penelitian dan praktik industri. Adapun penulisan ini merupakan bentuk tanggungjawab penulis dalam memenuhi syarat kelulusan Prodi Teknik Grafika. Dengan rampungnya penelitian ini, izinkan penulis untuk mengungkapkan rasa terimakasih dan hormat kepada :

1. Bapak Dr. Sc. H. Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing. HTL., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta
2. Ibu Dra. Wiwi Prastiwinarti, M.M. sebagai Ketua Jurusan Teknik Grafika dan Penerbitan
3. Bapak HB. Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng. selaku Kepala Prodi Teknik Grafika sekaligus Dosen Pembimbing Teknis yang telah membina penulis dalam penulisan Tugas Akhir hingga selesai
4. Ibu Rachmah Nanda Kartika, M.T. selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah membina dan memberi banyak masukan terhadap penulis selama mengerjakan TA hingga selesai
5. Ibu Wahyuningsih selaku HRD yang telah memberi kesempatan untuk melakukan penelitian di bagian produksi *packing* PT Mayora Indah Tbk Jatake 2
6. Bapak M. Sigit Raharjo sebagai Kepala Departemen Produksi *Packing* yang bersedia menjadi mentor praktik industri di PT Mayora Indah Tbk Jatake 2





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

7. Bapak Abdul Bari sebagai perwakilan dari Departemen Produksi *Packing* yang telah membina dan membantu penulis dalam menjalankan penelitian di PT Mayora Indah Tbk Jatake 2
8. Bapak Anwar dan Bapak Diki Afriansyah sebagai bagian dari Departemen Produksi *Packing* yang telah mengajarkan penulis dalam pemahaman pelaksanaan produksi *packing* Biskuit Malkist Cokelat di PT Mayora Indah Tbk Jatake 2
9. Kedua orangtua penulis yang telah memberikan seluruh dukungan selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Jakarta
10. Teman-teman GR6B yang memberikan dukungan dalam merampungkan penulisan
11. Saudara dan kerabat terdekat penulis yang menyediakan tempat tinggal bagi penulis selama menjalani penelitian dan mendukung penulis secara emosional.

Penulisan Tugas Akhir ini telah disusun dengan semaksimal mungkin agar esensi dari penulisan dapat tersampaikan dengan baik. Walaupun demikian, penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan. Sehingga penulis mengharapakan kritik dan saran yang membangun bagi perbaikan penulisan ini.

Depok,

Damei Hardini



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Sistematika Penyusunan .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP).....	5
2.2 Kemasan .....	7
2.3 Mesin <i>Packaging Sealer</i> .....	10
2.4 Instruksi Kerja ( <i>Work Instructions</i> ) .....	11
2.5 <i>Make To Stock</i> .....	12
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>13</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	13
3.2 Fokus Penelitian .....	13
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
3.4 Jenis dan Sumber Data .....	13
3.5 Instrumen Penelitian.....	14
3.6 Metode Analisis Data.....	14
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>17</b>
4.1 Profil Perusahaan .....	17
4.2 Deskripsi Hasil Penelitian .....	28
4.3 Analisis Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	46
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>55</b>
5.1 Simpulan .....	55



5.2 Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3 1 Flow Penelitian.....	15
Gambar 4.1 Struktur Organisasi PT Mayora Indah Tbk Jetake 2.....	19
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Produksi <i>Packing</i> .....	25
Gambar 4.4 Mesin <i>Cooling conveyer</i> .....	25
Gambar 4 5 Mesin <i>Sandwiching</i> .....	26
Gambar 4.6 <i>Enrober</i> .....	26
Gambar 4.7 Mesin <i>Cooling Box</i> .....	27
Gambar 4.8 Mesin <i>Sealer</i> Kemasan .....	27
Gambar 4.9 Mesin <i>Sealer Carton</i> .....	27
Gambar 4.10 Mesin <i>TTO</i> .....	28
Gambar 4.11 Mesin <i>Vacuum Chamber Leak Tester</i> .....	28
Gambar 4.12 Alur Produksi <i>Packing</i> Hasil Observasi.....	36
Gambar 4.13 Alur Produksi <i>Packing</i> Hasil Wawancara.....	45

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Jenis-Jenis Utama SOP .....	6
Tabel 4.1 Standar Jumlah Sample yang Diambil Menurut Observasi.....	34
Tabel 4.2 SOP Produksi <i>Packing</i> Biskuit Roma Malkist Cokelat Hasil Observasi .....	37
Tabel 4.3 SOP Produksi <i>Packing</i> Biskuit Roma Malkist Cokelat Hasil Wawancara .....	46
Tabel 4.4 SOP Perbandingan Hasil Observasi dan Wawancara .....	47
Tabel 4.5 SOP Produksi <i>Packing</i> Biskuit Roma Malkist Cokelat Hasil Analisis .....	48
Tabel 4.6 Standar Jumlah Sample yang Diambil.....	50







Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Menurut artikel Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, perusahaan dalam segmen produksi pangan merupakan industri yang sangat kompetitif karena jumlahnya yang banyak. Oleh karena itu, demi mempertahankan eksistensi di dunia industri pangan, perusahaan terus berinovasi untuk mengembangkan produk yang ditawarkan kepada masyarakat luas. Hal tersebut karena dipengaruhi oleh semakin baiknya kesadaran masyarakat terhadap kualitas produk yang akan dikonsumsi.

Kualitas pada produk makanan berkaitan erat dengan *shelf life* atau umur simpannya. Makanan dikenal memiliki *shelf life* (umur simpan) yang merupakan rentang waktu kelayakan produk untuk dikonsumsi. *Shielf life* (umur simpan) pada makanan dipengaruhi oleh banyak aspek, seperti kualitas bahan baku makanan, teknik pengeloan makan, jenis kemasan yang dipakai, kondisi pengemasan pada produk, dan pengaruh eksternal seperti kelembapan dan suhu. Semakin lama *shelf life* (umur simpan ) pada makanan, maka semakin kecil laju penurunan kualitas makanan. Sebaliknya, semakin cepat *shelf life* (umur simpan ) pada makanan, maka semakin tinggi laju penurunan kualitas makanan (Sari, D.A & Hadiyanto, 2013). Oleh karena itu, pengusaha industri pangan berusaha menjaga ketahanan produk agar kualitas produk yang dihasilkan tidak cepat menurun.

Salah satu hal yang terlintas dipikiran kita ketika membahas mengenai faktor yang mempengaruhi ketahanan pada produk makanan adalah kemasan. Dalam kehidupan sehari-hari, kemasan sangat mudah ditemukan di mana pun, terutama pada makanan. Makanan dan kemasan adalah dua hal penting yang tidak terpisahkan. Melalui sudut pandang awam, kemasan berfungsi sebagai wadah dan pelindung bagi makanan. Namun sesungguhnya fungsi kemasan lebih dari sekadar wadah dan pelindung.

## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Kemasan merupakan salah satu hal yang krusial bagi industri pangan karena fungsinya yang kompleks. Kemasan pada makanan berfungsi untuk penyimpanan makanan, mendistribusikan makanan, memberikan nilai tambah pada produk, menunjukkan identitas produk, mendukung pemasaran produk, memberikan kenyamanan konsumen, dan memberikan jaminan keamanan untuk dikonsumsi. Berdasarkan riset STIE Semarang, dinyatakan bahwa material kemasan, dimensi kemasan dan identitas kemasan dianggap berdampak besar terhadap pertimbangan konsumen dalam membeli produk (Susetyarsi, 2012). Oleh karena itu, untuk mencakup seluruh fungsi yang ada, setiap perusahaan menetapkan standar terhadap pengemasan yang diterapkan.

PT Mayora Indah Tbk merupakan salah satu perusahaan pangan yang menghasilkan produk biskuit, wafer dan kembang gula. Sebagai salah satu perusahaan makanan ternama di Indonesia, produk makanan yang dihasilkan telah dikenal banyak masyarakat di dalam maupun luar negeri. Dalam mempertahankan eksistensinya diantara para pesaing industri terkait, PT Mayora Indah, Tbk. tentu memiliki dasar pengelolaan yang matang, baik dari segi modal, sumber daya manusia, dan sistem produksi yang diterapkan. Sebagai mahasiswa grafika yang memiliki ketertarikan khusus terhadap dunia kemasan, hal ini menggugah keinginan penulis untuk mengetahui proses pengemasan yang dijalankan PT Mayora Indah Tbk serta Standar Operasional Prosedur yang diberlakukan. Agar penelitian lebih terfokus, penelitian terhadap alur dan SOP dalam pengemasan dilakukan terhadap produk Roma Malkist Cokelat. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul *Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Packing pada Biskuit Malkist Roma Cokelat*.





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:  
Bagaimana penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam alur produksi *packing* pada biskuit Roma Malkist Cokelat?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini, terdapat tujuan seperti berikut ini:

- 1.3.1 Mengetahui alur produksi *packing* pada biskuit Roma Malkist Cokelat
- 1.3.2 Mengetahui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam produksi *packing* pada biskuit Roma Malkist Cokelat

## 1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

- 1.4.1 Penelitian ini, penulis berfokus pada data hasil observasi dan wawancara mengenai SOP *packing* produksi
- 1.4.2 Produk yang dibahas adalah produk biskuit Roma Malkist Cokelat

## 1.5 Sistematika Penyusunan

Penelitian ini memiliki sistematika penyusunan yang terdiri dari lima bagian penting, yaitu:

### 1.5.1 Bab 1 Pendahuluan

Dalam bab ini dibahas mengenai latar belakang dilakukannya penelitian, tujuan, rumusan masalah dan batasan masalah.

### 1.5.2 Bab 2 Landasan Teori

Dalam Bab 2 dibahas mengenai definisi serta hal-hal yang berhubungan penelitian yang dibahas. Landasan teori ini berfungsi sebagai acuan dasar dalam pembahasan di Bab 4 yang mana berasal dari sumber terpercaya dan diakui.

### 1.5.3 Bab 3 Metode Penelitian

Dalam bab ini dibahas mengenai metode penelitian yang diterapkan untuk mendapatkan data.



#### 1.5.4 Bab 4 Pembahasan

Dalam bab ini berisi tentang perusahaan tempat dilangsungkannya penelitian, hasil observasi penulis mengenai masalah yang diangkat, hasil wawancara penulis yang berkaitan dengan tahapan alur dan prosedur kerja *packing* produksi, serta hasil analisis dan pembahasan penulis terhadap data-data yang didapatkan.

#### 1.5.5 Bab 5 Penutup

Dalam bab ini ditentukan simpulan dan saran terhadap hasil praktik industri yang dijabarkan dalam bab 4.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian Tugas Akhir ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

- a. Alur produksi produksi *packing* terhadap produk Roma Malkist Cokelat berdasarkan hasil observasi dan wawancara, yaitu *cooling conveyor, metal detecting, stacking, coating, cooling box, metal detecting, packing table*, cetak kode verifikasi dan tanggal kadaluarsa, *sealing*, pemeriksaan kebocoran kemasan, *cartoning*, cetak kode verifikasi dan tanggal kadaluarsa dan *carton sealing*.
- b. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam produksi *packing* secara berurutan, yaitu pemeriksaan *metal detecting*, pemeriksaan kualitas biskuit, pengendalian kondisi cokelat, pelaksanaan produksi pengemasan, pemeriksaan kebocoran kemasan, dan pengepakan produk.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil laporan Tugas Akhir ini, maka terdapat saran yang dapat diberikan sebagai lebih lanjut, yaitu sebaiknya dibuat SOP kerja yang tertulis secara baku pada setiap tahap dalam alur produksi *packing* biskuit Roma Malkist Cokelat.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR PUSTAKA

- Acar, A. S., & Batugab Kocaoglu, B. Y. (2014). Demand Forecast, Up-to-date Models, and Suggestions for Improvement an Example of a Business. *Journal of Global Strategic Management*, 26-37.
- Anonim. 2019. *Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun*. Melalui <https://kemenperin.go.id/artikel/20298/Industri-Makanan-dan-Minuman-Jadi-Sektor-Kampiun>. [12/01/22]
- Anonim. 2018. *Visi dan Misi Perusahaan*. Melalui <https://www.mayoraindah.co.id/content/Visi-Misi-Perusahaan-35> [21/01/22]
- Amare, G. (2012). Reviewing The Values Of A Standard Operating Procedure. *Standard Operatioal Procedure*, 205-208.
- Aykar, I. (2012). Standard Operating Procedures (What Are Tehy Good For?). *Latest Research into Quality control*, 360-390.
- Farwita, S. S., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali. (2018). Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu dan Daya Pikat Kemasan Produksi. *Journal of Character Education Society*, 18-23.
- Grayhurst, P. (2012). *Glass Packaging*. *Packaging Technology*, 109-121.
- Kim, H. S. (2016). Characteristics of Qualitative Descriptive : A Systematic Review. *Research in Nursing & Health*, 23-42.
- Letmathe, P., & Rößler, M. (2021). Should firms use digital work instructions?— Individuallearning in an agile manufacturing setting. *Technical Notes*, 94—109.
- Nashat, S, A. Abdulah, S.Aramvith, M.Z Abdullah. 2021. *Support Vector Machine Approach To Real-Time Inspection Of Biscuits On Moving Conveyor Belt*. Vol 75. No 1, p.147-15





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- Noorwali, A. (2014). Apply MTS-MTO & Rule Base in Food Flow processing System. *International Journal of Scientific & Engineering Research*, 2218-2225.
- Page, B. (2012). Rigid Metal Packaging. *Packaging Technology*, 122-162.
- Riley, A. (2012). Paper and Paperboard Packaging. *Packaging Technology*, 178-239.
- Scafer, D. W. (2018). Smart Packaging : Opportunities and Challenges. *Procedia CIRP*, 1022-1027.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 19-28.
- Pardede, Saut P. 2021. Perencanaan Mesin Pengemasan Jenis Continuous Band Sealer Type Horizontal. *Jurnal Teknologi Mesin Uda*. 40-46.
- Sari, A. 2013. *Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf&Life*. Vol 2. No.2, p. 2
- Samuddin, Syurwana, 2018. *Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu Dan Daya Pikat Kemasan Produk*. Vol. 1. No. 2, p. 18—23.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

### LAMPIRAN

#### 1. Lembar Bimbingan Materi

#### KEGIATAN BIMBINGAN MATERI

Tanggal	Catatan Bimbingan	Paraf Pembimbing
13/07/22	Materi: - membuat metodologi lebih lengkap, meringkas profil perusahaan, revisi penulisan	Rachd
14/07/22	Materi: Perbaikan BAG IV, penambahan tanggal wawancara & observasi pembuatan SUP	Rachd
15/07/22	Materi: Perbaikan huruf miring, tambah (perbaikan) flow	Rach
16/07/22	Materi: Penambahan tabel pada SUP perbaikan typo, kata asing	Rach
17/07/22	Materi: menentukan pembahasan analisis hasil penelitian	Rachd
18/07/22	Materi: Perbaikan pada hasil penelitian	Rachd
19/07/22	Materi: Pementasan TA secara keseluruhan	Rachd
21/07/22	Materi: Approval Tugas Akhir	Rachd



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2. Kegiatan Bimbingan Teknis

**KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS**

Tanggal	Catatan Bimbingan	Paraf Pembimbing
08/07/2022	Perlu membuat SOP dari hasil wawancara dan hasil observasi	
22/ 07/2022	Penambahan tabel dan <i>flowchart</i> SOP dalam hasil analisis	
23/07/2022	Perbedaan SOP dan Instruksi Kerja (WI)	
24/07/2022	Perbaiki deskripsi hasil penelitian mengenai SOP dan WI	
25/07/2022	Revisi analisis hasil penelitian lebih lengkap	
25/ 07/2022	Approved Tugas Akhir	





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

### 3. Riwayat Hidup



#### DAMEI HARDINI

081517443425 | dameihardini.s@gmail.com | www.linkedin.com/in/damei-hardini-7835261b4  
Perum Griya Cileungsi 3, Cileungsi, Bogor

A dedicated, responsible, and creative person. Really interested in packaging development fields: design and material used for products.

#### Professional Experience

**PT Mayora Indah Tbk** - Tangerang, Indonesia Nov 2021 - Mar 2022

**Packing Production Intern**

PT Mayora Indah Tbk is a multinational company based in Indonesia. With a vision to become a quality and trusted food and beverage producer, PT Mayora Indah Tbk implement standards and policies that regulate the running of production.

- Identified the problem of the packing production process
- Analyzed the suitability of the food packaging materials used
- Discovered a way of solving the problem of the packing production process

**PT Temprint** - DKI Jakarta, Indonesia Oct 2021 - Nov 2021

**Printing Technology Intern**

PT Temprint is a leading paper printing company in Indonesia that is committed to providing the best service for Tempo Media Group products and the general public.

- Performed printing plate process
- Designed and Layouting a magazine in Adobe Illustrator and Adobe Indesign
- Planned for production schedule
- Calculated the demand for raw materials based on customer orders
- Discovered the errors in the print product

#### Education

**Jakarta State Polytechnic** - Depok, Indonesia Aug 2019 - Aug 2022  
*Associate Degree in Graphic Technology, 3.82/4.00*

**SMA Negeri 38 Jakarta** - Jakarta, Indonesia Jul 2016 - Jun 2019  
*High School Diploma in Sains*

#### Skills, Achievements & Other Experience

- **Hard Skills** (2021): Kejar Mimpi Competition Infographic Design as A Favorite Winner by CIMB NIAGA
- **Webinars Attended** (2021): Social Media Management Class by MagangUpdate
- **Soft Skills** (2021): Inspiring and Motivating Individuals Online Course by Coursera



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA  
Jalan Prof. Dr. G.A. Siwabeszy  
Kampus Baru UI Depok 16425  
www.pnj.ac.id

# FS1

KODE 2A404

## LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING I

Sesuai dengan syarat Sidang Tugas Akhir/Skripsi dalam Pedoman yang berlaku di Jurusan Teknik Grafika Penerbitan, saya **Rachmah Nanda Kartika, M.T.** yang bertindak sebagai Pembimbing I untuk:

Nama	Damei Hardini
Kelas	GR6B
Judul	Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Packing pada Biskuit Roma Malkist Cokelat

Menyetujui Hasil Revisi Sidang Tugas Akhir dan Buku Sidang Tugas akhir mahasiswa tersebut sesuai dengan ketentuan Jurusan Teknik Grafika Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Depok, 8/2/2022 22:28:55  
Rachmah Nanda Kartika, M.T.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA  
Jalan Prof. Dr. G A Siwabessy  
Kampus Baru UI Depok 16425  
www.pnj.ac.id

# FS2

KODE 2B104

## LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING II

Sesuai dengan syarat Sidang Tugas Akhir/Skripsi dalam Pedoman yang berlaku di Jurusan Teknik Grafika Penerbitan, saya **HB. Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng.** yang bertindak sebagai **Pembimbing II** dari:

**Nama** Damei Hardini  
**Kelas** GR6B  
**Judul** Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Paking pada Biskuit Roma Malkist Cokelat

Menyetujui Hasil Revisi Sidang Tugas Akhir dan Buku Sidang Tugas akhir mahasiswa tersebut sesuai dengan ketentuan Jurusan Teknik Grafika Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Depok, 8/3/2022 16:39:52  
HB. Rudi Kusumantoro, M.Sc.Eng.





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

Jalan Prof. Dr. G A Siwabessy

Kampus Baru UI Depok 16425

www.pnj.ac.id

# FS3

KODE 3A603

## LEMBAR PERSETUJUAN REVISI KETUA PENGUJI SIDANG TUGAS AKHIR

Saya Yoga Putra Pratama, M.T. yang bertindak sebagai Ketua Penguji dari:

Nama Damei Hardini

Kelas GR6B

Judul Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Packing pada Biskuit  
Roma Malkist Cokelat

Menyetujui Hasil Revisi Sidang Tugas Akhir dan Buku Sidang Tugas akhir mahasiswa tersebut sesuai dengan ketentuan Jurusan Teknik Grafika Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Depok, 8/2/2022 13:34:17

Yoga Putra Pratama, M.T.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

Jalan Prof. Dr. GA Siwabessy

Kampus Baru UI Depok 16425

www.pnj.ac.id

**FS4**

KODE 3B203

## LEMBAR PERSETUJUAN REVISI ANGGOTA PENGUJI SIDANG TUGAS AKHIR

Saya Emmidia Djonaedi, M.T., M.B.A. yang bertindak sebagai Anggota Penguji dari:

**Nama** Damei Hardini

**Kelas** GR6B

**Judul** Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Packing pada Biskuit Roma Malkist Cokelat

Menyetujui Hasil Revisi Sidang Tugas Akhir dan Buku Sidang Tugas akhir mahasiswa tersebut sesuai dengan ketentuan Jurusan Teknik Grafika Penerbitan Politeknik Negeri Jakarta.

Depok, 8/2/2022 14:39:04

Emmidia Djonaedi, M.T., M.B.A.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



# FS6

## LEMBAR PENERIMAAN LAPORAN TUGAS AKHIR REVISI

Sesuai dengan syarat Sidang Tugas Akhir/Skripsi dalam Pedoman yang berlaku di Jurusan Teknik Grafika Penerbitan, menyatakan bahwa :

**Nama** Damei Hardini  
**Kelas** GR6B  
**Judul** Analisis Standar Operasional Prosedur dalam Alur Produksi Packing pada Biskuit Roma Malkist Cokelat

Telah menyerahkan kelengkapan akhir Laporan Tugas Akhir mahasiswa sebagai syarat kelulusan Diploma III Program Studi Teknik Grafika.

Depok, 8/3/2022 18:42:37

Panitia Sidang Tugas Akhir Program Studi Teknik Grafika