

## Analisis Penyebab Kerusakan Pangan Segar pada Gudang Pusat Transmart Carrefour = Analysis the Causes of Damage to Perishable Food in Transmart Carrefour Distribution Center

Lubis, Siti Munirah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920532762&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor penyebab kerusakan pangan segar pada gudang pusat Transmart Carrefour sehingga peningkatan kualitas dapat tercapai. Metode penelitian yang digunakan adalah mixed method yang bersifat deskriptif yang berdasarkan wawancara dan observasi serta data di lapangan. Pendekatan yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan Pareto chart dan fishbone diagram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masalah yang paling banyak terjadi pada produk pangan segar di gudang pusat Transmart Carrefour adalah busuk dan memar. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa produk pangan segar mengalami kebusukan karena kualitas buah yang buruk dari pemasok, tenaga kerja yang kurang terlatih, proses penyimpanan yang kurang baik dan proses transportasi yang kurang memadai. Sementara itu, masalah memar pada pangan segar disebabkan oleh tenaga kerja yang kurang terlatih dan terawasi, serta proses transportasi yang kurang baik, metode penyusunan atau penumpukan yang kurang tepat dan material kemasan yang kurang baik.

.....This study aims to determine the factors that cause damage to perishable food in the Transmart Carrefour distribution center so that quality improvements can be achieved. The research method used is descriptive mixed method based on interviews and observations and data in the field. The approach of this research uses Pareto charts and fishbone diagrams. The results show that the most common problems in perishable food products at the Carrefour Transmart distribution center are rotten and bruised. The results from rotten problem are poor fruit quality from suppliers, poorly trained laborers, poor storage processes and inadequate transportation processes. Meanwhile, the problem of bruising on perishable food is caused by a poorly trained and supervised laborers, poor transportation processes, inaccurate preparation or stacking methods and poor packaging materials.