



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PRODUK SIOMAY IKAN DI CV SAKANA INDO PRIMA, DEPOK

RAINATUL QALBI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Produk Siomay Ikan di CV Sakana Indo Prima, Depok” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Rainatul Qalbi
J3E119090



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



RINGKASAN

RAINATUL QALBI. Pengawasan Mutu Produk Siomay Ikan di CV Sakana Indo Prima, Depok. *Quality Control of Fish Dumpling Product at CV Sakana Indo Prima, Depok*. Dibimbing oleh SULIANTARI.

Hasil perikanan di Indonesia dapat diolah menjadi berbagai jenis produk, salah satu produk yang digemari oleh konsumen adalah siomay ikan. CV Sakana Indo Prima mengolah ikan menjadi siomay ikan dengan tekstur padat dan kompak. Selama proses produksi berlangsung, ditemukan adanya produk yang tidak sesuai standar perusahaan yaitu penampakan produk yang cerah spesifik produk tanpa lendir, bau yang kuat spesifik produk, rasa yang spesifik produk dan tekstur yang padat serta kompak.

Untuk mengurangi produk yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan maka perlu dilakukannya pengawasan mutu mulai dari penerimaan bahan baku, bahan penunjang, proses produksi dan produk akhir. Tujuan dari laporan tugas akhir ini adalah mengetahui dan mempelajari pengawasan mutu produk siomay ikan di CV Sakana Indo Prima, Depok. Metode yang digunakan adalah dengan pengamatan pada proses produksi, ikut bekerja secara aktif selama kegiatan produksi di lapangan, melakukan wawancara dan diskusi dengan *plant manager* dan staf perusahaan, pembimbing lapang Praktik Kerja Lapangan, *Quality Control* (QC) serta karyawan produksi yang berkaitan dengan pembuatan produk siomay ikan. Suhu pada saat penerimaan bahan baku harus dibawah -18°C , pengecekan mutu dilakukan secara fisik dari bau, tekstur dan warna ikan serta mutu organoleptik yang telah ditetapkan perusahaan.

Pengawasan mutu yang dilakukan pada proses produksi adalah penimbangan berat pada siomay mentah secara berkala dengan kisaran berat 23 gram sampai 24 gram. Suhu proses pengukusan berkisar 95°C sampai 100°C dengan rentang waktu 25 menit sampai 27 menit. Pengawasan mutu untuk produk akhir meliputi uji organoleptik (penampakan, bau, rasa dan tekstur). Uji mikrobiologi dan uji kimiawi dilakukan pada laboratorium eksternal yaitu uji kuantitatif untuk *S. aureus* dan uji kualitatif *Salmonella*, Angka Lempeng Total (ALT), uji proksimat, uji kandungan logam berat, uji kuantitatif kandungan *methanil yellow* dan *rhodamin B* serta uji kualitatif untuk formalin dan boraks.

Berdasarkan 50 data suhu dan waktu pengukusan yang diambil pada umumnya sudah memenuhi standar perusahaan tetapi masih diperoleh data yang berada diluar *U spec* dan *L spec*. Faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian tersebut diduga karena api yang tidak stabil, pergantian operator, waktu dan suhu tidak sesuai. Pelaporan dan pencatatan harian sudah terdokumentasi dengan baik.

Kata kunci : pengawasan mutu, proses produksi, siomay ikan



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PENGAWASAN MUTU PRODUK SIOMAY IKAN DI CV SAKANA INDO PRIMA, DEPOK

RAINATUL QALBI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Produk Siomay Ikan di CV Sakana
Indo Prima, Depok
Nama : Rainatul Qalbi
NIM : J3E119090

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Dra. Suliantari, MS.



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 1971102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 06 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022