



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