



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI “A” DI PT WIDYAPRASUTI, SEMARANG

FATMAH WANDA



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 memurnikan 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 Proses Produksi Bakso Sapi “A” di PT Widyaprasuti, Semarang” 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

Fatmah Wanda
NIM J3E119043



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

FATMAH WANDA. Pengawasan Mutu Proses Produksi Bakso Sapi “A” di PT Widyaprasuti, Semarang. *Quality Control of Meatball “A” Production Process at PT Widyaprasuti, Semarang*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya produk-produk *frozen food* seperti sosis, bakso, siomay, kaki naga, tahu bakso, dan lainnya. PT Widyaprasuti melakukan pengawasan mutu yang menjamin keamanan produk bagi konsumen. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Widyaprasuti ini bertujuan untuk mempelajari pengawasan mutu proses produksi terhadap produk bakso sapi “A”.

Metode yang digunakan dalam melakukan pengawasan mutu proses produksi bakso sapi “A” dengan mengontrol dan mengawasi proses produksi yang terdiri atas pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, produk akhir yang dihasilkan serta melakukan *monitoring* terhadap pendistribusian produk. Pengambilan data dilakukan secara langsung melalui observasi, wawancara dengan pihak perusahaan dan pekerja, serta melalui studi pustaka.

Bakso sapi “A” merupakan salah satu produk bakso unggulan yang banyak diminati oleh konsumen. Pembuatan bakso sapi “A” menggunakan bahan-bahan seperti daging sapi, tepung tapioka, tepung *fiber*, ISP, bawang putih, es batu, dan pengawet. Tahapan proses produksi bakso sapi “A” diantaranya pencampuran bahan, perebusan 1 (55-70 °C, 4-7 menit), perebusan 2 (75-80 °C, 10-15 menit), pencetakan, dan pengemasan. Pengawasan bahan baku dilakukan dengan pengecekan secara fisik dan kesesuaian dokumen antara lain CoA (*Certificate of Analysis*) dan sertifikat halal. Pengawasan proses produksi dilakukan dengan mengambil sebanyak 30 data, yaitu data suhu dan waktu perebusan. Hasil pengamatan menunjukkan data suhu perebusan 1 sudah sesuai. Pada suhu perebusan 2 terdapat dua titik yang tidak terkendali secara statistik, yaitu data melebihi batas maksimal (89 °C > 80 °C) dan data kurang dari batas minimal (73 °C < 75 °C). Ketidaksesuaian suhu ini mengakibatkan kualitas bakso yang dihasilkan kurang maksimal. Beberapa faktor yang dapat memengaruhi ketidaksesuaian ini, yaitu kurangnya ketelitian operator produksi dan pengaturan api yang kurang sesuai. Pada data waktu perebusan 1 dan 2, semuanya sudah memenuhi standar perusahaan. Pengawasan mutu produk akhir dilakukan dengan mengecek kebocoran kemasan, memastikan suhu penyimpanan ((-19 °C)-(-23 °C)) dan suhu pendistribusian ((-16 °C)-(-18 °C)) serta menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*).

Hasil pengawasan mutu proses produksi bakso sapi “A” telah dilakukan dengan cukup baik, mulai adanya pengecekan bahan baku di awal, *monitoring* suhu dan waktu perebusan, serta pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu proses produksi ini perlu ditingkatkan terutama pada operator produksi sehingga dapat mengurangi terjadinya penyimpangan dan dapat memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata kunci: bakso sapi, pengawasan mutu, proses produksi



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

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.



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI BAKSO SAPI “A” DI PT WIDYAPRASUTI, SEMARANG

FATMAH WANDA



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 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.



© 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: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Bakso Sapi "A" di PT
Widyaprasuti, Semarang
Nama : Fatmah Wanda
NIM : J3E119043

Disetujui oleh

Pembimbing:
Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



Tanggal Ujian: 20 Juni 2022

Tanggal Lulus:

02 AUG 2022