



## RINGKASAN

NABILA RAHMATIA PUTRI. Pengawasan Mutu Fisik dan Kimiawi Produk Akhir *Coconut Milk* di PT Sari Segar Husada, Lampung Selatan (*Physical and Chemical Control of Coconut Milk Finish Product at PT Sari Segar Husada, South Lampung*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Perkembangan teknologi yang semakin pesat menyebabkan masyarakat membutuhkan suatu produk yang bersifat praktis dan efektif dalam penggunaannya serta mempunyai daya simpan yang lama. Demi menjaga konsistensi mutu produk santan yang akan dihasilkan maka industri pangan harus meningkatkan kualitas mutu agar dapat terjamin keamanannya bagi konsumen.

PT Sari Segar Husada merupakan salah satu perusahaan swasta yang bergerak di bidang pengolahan kelapa dengan berbagai macam produk pangan, salah satunya berupa santan kelapa (*coconut milk*). *Coconut milk* merupakan emulsi minyak dalam air yang berwarna putih susu, yang diperoleh dengan ekstraksi daging kelapa segar yang telah diparut dengan atau tanpa penambahan air. Produk santan yang dihasilkan di PT Sari Segar Husada merupakan produk santan instan. Santan instan merupakan produk siap pakai yang akan memudahkan konsumen dalam penggunaannya. Perusahaan ini juga memproduksi santan untuk diekspor ke berbagai negara.

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sari Segar Husada yaitu mempelajari pengawasan mutu fisik dan kimiawi yang dilakukan oleh perusahaan pada produk akhir santan kelapa. Pengumpulan data yang dilakukan melalui observasi, analisis, wawancara, diskusi, konsultasi dengan pembimbing lapang, dan studi pustaka sebagai data pendukung. Pengawasan mutu perlu dilakukan untuk menjaga dan memastikan bahwa produk akhir telah memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan sehingga aman bagi konsumen. Pengawasan mutu produk akhir santan kelapa di PT Sari Segar Husada meliputi mutu fisik dan mutu kimiawi. Mutu fisik yang dilakukan dengan pengukuran organoleptik dan kekentalan (viskositas). Pengukuran organoleptik meliputi parameter aroma, rasa, tekstur, dan warna. Pengukuran viskositas dilakukan dengan menggunakan alat viskometer. Mutu kimiawi yang dilakukan dengan pengukuran pH.

Data hasil analisa yang dibandingkan adalah analisa periode bulan Februari hingga Maret 2022. Hasil mutu fisik pada pengukuran organoleptik telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu beraroma kuat (*strong coconut*), rasa manis (*sweet*), tekstur halus (*smooth*), dan berwarna putih susu (*milky white*). Mutu fisik pada pengukuran viskositas telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu maksimal 1000 cP. Mutu kimiawi pada pengukuran pH telah sesuai dengan standar perusahaan yaitu 6,00–6,40 dan standar CODEX STAN 240-2003 dengan minimal 5,9.

Kata kunci: *coconut milk*, mutu fisik–kimiawi, pengawasan mutu