



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *HOT AND SPICY* WING DI PT RAMA PUTRA, SURABAYA

© 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.

ANNISA VIVASTARA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi *Hot and Spicy Wing* di PT Rama Putra, Surabaya” 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

Annisa Vivastara
J3E219135



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

ANNISA VIVASTARA. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Hot & Spicy Wing* di PT Rama Putra, Surabaya. (*Quality Controlling of Hot & Spicy Wing Production Process at PT Rama Putra, Surabaya*). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT Rama Putra merupakan industri yang bergerak dibidang pangan olahan ayam beku. Industri ini sudah memiliki tiga merek dagang yaitu Lezza, Hanarose dan Ngejoss. Saat ini merek yang lebih diutamakan adalah Lezza. Produk unggulan yang digemari oleh masyarakat salah satunya yaitu *Lezza Hot & Spicy Wing*. Mutu produk ini dipengaruhi dari awal persiapan bahan baku, proses produksi hingga penyimpanan produk akhir. Setiap proses harus menggunakan standar perusahaan yang telah ditetapkan untuk menghasilkan produk dengan kualitas dan mutu yang baik. Pelaksanaan praktik kerja lapangan ini bertujuan untuk mempelajari proses pengawasan mutu produksi di PT Rama Putra.

Pengawasan mutu produk di PT Rama Putra terdiri dari tiga tahapan dasar yaitu pada proses penerimaan bahan baku, proses produksi dan penyimpanan produk akhir. Dilakukan pengukuran suhu, pengujian organoleptik dari segi penampakan, aroma, rasa dan tekstur ayam harus sesuai dengan berkas yang diberikan pemasok bahan baku yaitu CoA (*Certificate of Analysis*) pada saat penerimaan bahan baku. Saat proses produksi berlangsung ada beberapa tahapan produksi yang perlu untuk dikontrol seperti pemotongan sayap ayam menjadi bagian tubuh *middle* dan *stick*, pengaturan tekanan vakum dan durasi waktu saat proses *tumbling* ($P= 72$ bar, $t= 15$ menit), pelapisan permukaan ayam dengan *batter*, pengaturan suhu dan jumlah putaran per menit saat proses penggorengan ($T= 135^{\circ}\text{C}$, jumlah putaran per menit= 415 rpm), serta pengaturan suhu saat proses pembekuan ($T= -18^{\circ}\text{C}$). Penyimpanan produk akhir juga harus dilakukan pengawasan pada tahapan pengemasan primer dan sekunder. Pengecekan metal dan suhu pada penyimpanan produk akhir juga harus dilakukan pengawasan. Dalam keseluruhan proses produksi ini terdapat dua tahapan yang perlu untuk diperhatikan lebih ketat lagi yaitu pada proses penggorengan dan juga deteksi metal.

Secara keseluruhan perusahaan telah melakukan pengawasan mutu produknya dengan baik. Untuk meminimalisir produk akhir yang tidak sesuai spesifikasi, maka perusahaan harus lebih meningkatkan pengawasan proses produk agar hasil akhir produk sesuai dengan standar perusahaan. Proses penggorengan dan deteksi metal perlu untuk ditinjau lebih lanjut pengawasannya agar dapat meningkatkan mutu dan kualitas produk. Beberapa pelatihan juga harus rutin dilakukan untuk para pekerja khususnya divisi produksi, preparasi, *packing* dan yang paling utama adalah *team QC* untuk lebih menjaga mutu dan keamanan pangan dari produk *Lezza Hot & Spicy Wing* yang lebih baik.

Kata kunci : *chicken wing*, pengawasan mutu, proses produksi, PT Rama Putra, *spicy wing*



© 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 apa pun tanpa izin IPB.



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *HOT AND SPICY* WING DI PT RAMA PUTRA, SURABAYA

ANNISA VIVASTARA



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: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi *Hot and Spicy Wing*
di PT Rama Putra, Surabaya
Nama : Annisa Vivastara
NIM : J3E219135

Disetujui oleh

Pembimbing :
Mr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

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

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



Tanggal Ujian: 19 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 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.