



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*