



## RINGKASAN

ATIRA HAZIDA. Pengawasan Mutu *Finished Goods* Susu *Ultra High Temperature* Cokelat di PT Industri Susu Alam Murni. *Quality Control of Finished Goods Ultra High Temperature Chocolate Milk at PT Industri Susu Alam Murni*. Dibimbing oleh ELZHA NUR FADILA.

Susu merupakan produk yang memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) karena kandungan gizi yang lengkap sehingga rentan pertumbuhan mikroorganisme. Adanya pertumbuhan mikroorganisme menyebabkan umur simpan susu relatif singkat. Salah satu proses yang dapat memperpanjang umur simpan susu yaitu dengan sterilisasi UHT pada suhu tinggi dan waktu singkat. Pengawasan mutu pada produk akhir penting dilakukan agar sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan tidak terjadi penyimpangan. PT Industri Susu Alam Murni (ISAM) merupakan salah satu industri pengolahan susu serta perusahaan maklun yang memproduksi susu UHT (*Ultra High Temperature*) rasa cokelat. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mempelajari pengawasan mutu produk akhir (*finished goods*) susu UHT di PT ISAM.

Pengawasan mutu pada produk akhir susu UHT “X” rasa cokelat di PT ISAM dilakukan melalui pengujian fisik-kimiawi, mikrobiologi dan organoleptik. Pengujian fisik-kimiawi yang dilakukan meliputi pengujian pH menggunakan pH meter, berat jenis dengan piknometer, brix atau tingkat kemanisan dengan refraktometer, kadar lemak dengan metode Gerber, kadar protein dengan metode Kjeldahl dan total *solid* dengan metode gravimetri. Hasil pengujian fisik-kimiawi berupa pengolahan data dengan grafik kendali dari data rata-rata satu hari produksi. Pengujian mikrobiologi yang dilakukan yaitu uji kualitatif adanya mikroba dengan metode *streak plate* (gores) pada media PCA (*Plate Count Agar*). Pengujian organoleptik dilakukan dengan uji penerimaan hedonik terhadap parameter warna, aroma dan rasa produk. Data hasil pengujian akan dibandingkan dengan standar perusahaan dan standar regulasi.

Berdasarkan hasil pengujian fisik-kimiawi diperoleh bahwa kualitas produk akhir susu UHT “X” telah memenuhi standar perusahaan yaitu berada pada *rate (grade) A* dan *rate (grade) B*. Hasil pengujian fisik-kimiawi yang diolah dengan grafik kendali menunjukkan bahwa semua data terkendali atau tidak menyimpang. Parameter uji kadar lemak, kadar protein dan total *solid* telah sesuai dengan standar BPOM Nomor 34 tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Hasil uji mikrobiologi yang dilakukan pada sampel dinyatakan negatif, karena tidak terdapat pertumbuhan mikroba di area goresan cawan. Adapun hasil pengujian organoleptik terhadap semua sampel telah sesuai, serta tidak ada penyimpangan terhadap warna, aroma dan rasa produk susu. Pengawasan mutu yang dilakukan perusahaan sudah berjalan cukup baik dengan mengacu pada standar perusahaan dan PerBPOM. Perusahaan perlu melakukan pengawasan mutu produk akhir secara berkala untuk memastikan produk akhir yang dihasilkan tetap terjamin keamanan dan mutunya, penerapan GMP pada setiap karyawan perlu ditingkatkan, serta perlu dilakukan pengkajian ulang pada prosedur uji organoleptik dan mikrobiologi.

Kata kunci: pengawasan mutu, produk akhir, susu