



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SANTAN KELAPA PARAMETER KADAR LEMAK DAN pH DI PT SARI SEGAR HUSADA, LAMPUNG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

FADHILAH ANIS HIBATULLAH



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 mengumumkan 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 Santan Kelapa Parameter Kadar Lemak dan pH di PT Sari Segar Husada, Lampung” 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, Agustus 2022

Fadhilah Anis Hibatullah
J3E119039



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

FADHILAH ANIS HIBATULLAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi Santan Kelapa Parameter Kadar Lemak dan pH di PT Sari Segar Husada, Lampung. *Quality Control Production Process Of Coconut Cream with Fat Content and pH Parameters at PT Sari Segar Husada, Lampung*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA

Santan kelapa adalah produk olahan hasil komoditas buah kelapa yang diperas dan disaring dari hasil parutan daging kelapa putih dengan kadar lemak $\pm 24\%$. PT Sari Segar Husada memproduksi produk santan kelapa sesuai dengan standar mutu sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk konsumen. Oleh karena itu PT Sari Segar Husada melakukan pengawasan mutu (*Quality Control*) terhadap produk dari awal masuknya bahan baku hingga sampai pada produk akhir. Pengawasan mutu yang dilakukan adalah analisis lemak dan pH dengan ketentuan harus stabil dan sesuai standar selama proses produksi santan kelapa. Tujuan dilakukan pengawasan mutu produk santan kelapa yaitu untuk menjaga dan memastikan bahwa pada setiap proses produksi santan telah sesuai dengan standar kadar lemak dan pH yang telah ditetapkan perusahaan.

Metode pengambilan data yaitu dengan melakukan analisis secara langsung parameter kadar lemak dan pH pada produk *in line process* santan kelapa. Produk *in line process* dilakukan pada 3 lokasi titik pengambilan sampel yaitu pengepresan santan pertama, *blending*, dan produk akhir. Pengolahan data dilakukan dengan aplikasi *software* IBM SPSS Statistik 25 untuk *control chart*, yang berfungsi mengevaluasi apakah ada ketidaksesuaian dalam pengawasan mutu produk dengan adanya batas kendali atas dan batas kendali bawah. Pada *control chart* dengan titik *special cause* akan dilakukan uji lanjut menggunakan diagram *ishikawa*.

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil analisis kadar lemak dapat diketahui bahwa proses pengepresan santan pertama, *blending*, dan produk akhir sudah sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan terkendali secara statistik. Namun, pada hasil analisis parameter pH untuk tahap produksi *blending*, tidak terkendali secara statistik. Oleh karena itu, dilakukan analisis lanjutan menggunakan diagram *ishikawa*, sehingga diketahui faktor penyebab ketidakterkendalian data yaitu bahan baku, metode dan manusia. Rencana tindakan pengendalian yaitu dengan lebih selektif dalam pemilihan bahan baku, dan mengurangi kesalahan monitoring pada tahapan produksi sehingga dapat mengurangi penghambatan proses produksi. Pada parameter pH produk akhir juga tidak terkendali secara statistik, sehingga dilakukan analisis lanjutan menggunakan diagram *ishikawa* dan didapat faktor penyebab ketidakterkendalian data yaitu manusia dan mesin. Rencana tindakan pengendalian yaitu dengan melakukan kalibrasi pH meter, sehingga mengurangi terjadinya kesalahan dalam analisis pH. Selain itu, dilakukan pengecekan peralatan agar dapat diketahui apakah alat tersebut layak untuk digunakan. Pengawasan mutu selama proses produksi sangat mempengaruhi hasil dari produk akhir.

Kata kunci : diagram *ishikawa*, kadar lemak, krim kelapa, pH, pengawasan mutu



© 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 SANTAN KELAPA PARAMETER KADAR LEMAK DAN pH DI PT SARI SEGAR HUSADA, LAMPUNG

FADHILAH ANIS HIBATULLAH



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 mengumumkannya 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.



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.

Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Santan Kelapa
Parameter Kadar Lemak dan pH di PT Sari Segar
Husada, Lampung
Nama : Fadhilah Anis Hibatullah
NIM : J3E119039

Disetujui oleh

Pembimbing I:
M Agung Zaim Adzkiya S.Si., M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian: 7 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022