

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