



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# PENGAWASAN MUTU PRODUK *BARBECUE SEASONING* DI PT MANE INDONESIA, CIKARANG

**ZAHRA DARA AKBARI**



**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 memurnikan 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 Produk *Barbecue Seasoning* di PT Mane Indonesia, Cikarang” 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

Zahra Dara Akbari  
J3E119125



**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

ZAHRA DARA AKBARI. Pengawasan Mutu Produk *Barbecue Seasoning* di PT Mane Indonesia, Cikarang. *Quality Control of Barbecue Seasoning Product at PT Mane Indonesia, Cikarang*. Dibimbing oleh NUGRAHA EDHI SUYATMA

PT Mane Indonesia merupakan perusahaan Perancis yang bergerak di bidang industri kimia, yaitu membuat dan mencampur komponen – komponen kimia dasar menjadi *essence* (cairan) atau *powder* (bubuk) yang merupakan *finished goods* (barang jadi) dari produksi perusahaan. PT Mane Indonesia melakukan pengawasan mutu guna menjamin kualitas dan keamanan produk dimulai dari proses produksi mencakup perencanaan hingga produk akhir dan proses *sampling* sebelum dilakukan pengemasan. Tujuan khusus dilakukan PKL, yaitu untuk mempelajari pengawasan mutu produk *barbecue seasoning* yang dilakukan pada tanggal 7 Februari – 29 April 2022.

Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi (pengamatan langsung), wawancara, studi pustaka, dan informasi data perusahaan. *Barbecue seasoning* merupakan salah satu produk bumbu tabur atau bubuk yang diproduksi oleh PT Mane Indonesia berdasarkan permintaan konsumen. Produk ini memiliki risiko tinggi terkait homogenitas dan pernah mendapatkan status komplain dari konsumen, sehingga perlu dilakukan pengawasan mutu secara seksama melalui pengecekan kualitas diantaranya adalah (1) *moisture content* (kadar air) menggunakan *moisture analyzer*, (2) *salt content* (kadar garam) menggunakan *automatic titrator*, dan (3) kelolosan *mesh* menggunakan *sieve reisch*. Hasil analisa kemudian dibandingkan dengan standar perusahaan.

Data hasil analisa yang digunakan pada periode 3 September 2021 – 31 Maret 2022. Kadar air yang terkandung dalam *barbecue seasoning* memiliki kisaran 1,76 – 2,15% (maks. 0,00 – 7,00%). Kadar garam yang terkandung dalam *barbecue seasoning* memiliki kisaran 16,63% - 20,42% (maks. 15,50 – 20,50%). Kelolosan *mesh* yang diperoleh memiliki kisaran 99,73 – 99,97% (maks. > 99,50%). Hasil analisa menunjukkan bahwa terdapat grafik yang tidak terkendali dan harus dilakukan analisis lanjutan menggunakan diagram Ishikawa untuk mengidentifikasi faktor – faktor yang berpeluang menjadi penyebab dari suatu masalah. Pengawasan mutu *barbecue seasoning* perlu ditingkatkan oleh QC agar tidak terjadi penyimpangan atau data yang tidak terkendali. Pengawasan tersebut dapat dilakukan dengan cara melakukan pengawasan pemeriksaan alat dan pengaturan *quantity* maupun jadwal pengiriman sampel yang akan dianalisis oleh QC dan diawasi oleh *leader QC*.

Kata kunci: *barbecue seasoning*, pengawasan mutu, proses produksi, proses *sampling*



© 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.



**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.*



# **PENGAWASAN MUTU PRODUK *BARBECUE SEASONING* DI PT MANE INDONESIA, CIKARANG**

**ZAHRA DARA AKBARI**



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 mengumunkan 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 Produk *Barbecue Seasoning* di PT  
Mane Indonesia, Cikarang  
Nama : Zahra Dara Akbari  
NIM : J3E119125

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Dr. Nugraha Edhi Suyatma, S.T.P., D.E.A.



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. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP 196106181986091001

Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 19 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 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.