



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*