



## RINGKASAN

PUTRI NURYUNIARSIH. Pengawasan Mutu Produk Kerupuk Singkong di PT Cassanatama Naturindo, Semarang (*Quality Control of Cassava Crackers Product at PT Cassanatama Naturindo, Semarang*). Dibimbing oleh NUGRAHA EDHI SUYATMA.

PT Cassanatama Naturindo merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan khas Indonesia berupa kerupuk yang sudah berdiri sejak tahun 1994. Produk dari PT Cassanatama Naturindo telah dipasarkan ke berbagai negara terutama Belanda, Belgia, dan Inggris. Untuk menjaga kualitas mutu produk maka diperlukan pengawasan mutu yang konsisten. Tujuan Praktik Kerja Lapangan di PT Cassanatama Naturindo adalah mempelajari sistem pengawasan mutu produk kerupuk singkong.

Pengawasan mutu produk kerupuk singkong mencakup pengawasan bahan baku, pengawasan proses produksi, dan pengawasan produk akhir. Pada pengawasan bahan baku yang perlu diperhatikan adalah kondisi fisik dan tanggal kedaluwarsa. Pada pengawasan proses produksi pengawasan yang dilakukan, yaitu proses pengukusan, pengeringan (pengeringan I dan pengeringan II), kadar air, dan ketebalan produk. Proses pengukusan suhu yang digunakan yaitu (90-100 °C), dengan hasil rata-rata adalah 96,96 °C. Suhu dan waktu pada saat proses pengeringan I (70-80 °C selama 5 jam), dan pengeringan II (80-90 °C selama 6 jam), dengan hasil rata-rata pada pengeringan I adalah 76,34 °C, dan pengeringan II sebesar 84,16 °C. Pada proses pengujian kadar air nilai kadar air kerupuk singkong, yaitu berada pada rentang (7-9%), dengan hasil rata-rata adalah 7,6%. Pada pengukuran ketebalan kerupuk standar perusahaan yang digunakan untuk kerupuk singkong yaitu (1,20-1,35 mm), dan rata-rata nilai yang diperoleh yaitu 1,25 mm. Pengawasan mutu produk akhir yang perlu dilakukan pengawasan adalah kondisi pengemasan berupa kebocoran, tanggal kedaluwarsa, nomor *batch*, dan kode produksi, juga dilakukan pengecekan cemaran logam menggunakan *metal detector* guna mendeteksi apabila terdapat cemaran logam pada produk. Pada proses penyimpanan dan distribusi PT Cassanatama Naturindo menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO).

Pengawasan mutu produk kerupuk singkong di PT Cassanatama sudah dilakukan dengan cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari data yang diperoleh sudah terkendali secara statistik dimana seluruh data berada di dalam area *U spec* dan *L spec* yang ditandai dengan tidak adanya titik merah pada bagan kendali. Kerupuk singkong yang dihasilkan juga sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan. Namun, untuk mencegah adanya kesalahan dan ketidaksesuaian mutu saat proses produksi maka perlu adanya peningkatan sistem pengawasan mutu oleh *Quality Control* (QC) dengan cara melakukan pemeriksaan dan *maintenance* alat secara teratur, serta memberikan pelatihan kepada SDM tentang pentingnya keamanan pangan secara terjadwal minimal satu tahun sekali.

Kata kunci : kerupuk singkong, pengawasan mutu, pengawasan proses produksi