



RINGKASAN

ADELA SALMA NURPADILAH. Proses Pemeriksaan Produk Akhir Sari Buah *Pink Guava Ready to Drink* di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta. *Process of Inspecting the Final Pink Guava Juice Ready to Drink at PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

PT Amanah Prima Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pangan yang memproduksi berbagai macam produk buah. Industri pangan PT Amanah Prima Indonesia ini berpusat di Tangerang, Jawa Barat. Selain berpusat di Tangerang, PT Amanah Prima Indonesia juga memiliki cabang lain salah satunya berada di Yogyakarta. Produk dari PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta yaitu *Toza Juice*, seperti varian *Pink Guava* dan *Orange*. Minuman sari buah atau *juice* merupakan minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum, sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula, bahan pangan lainnya, bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Tujuan pembuatan laporan akhir ini untuk menguraikan informasi mengenai proses pemeriksaan produk akhir sari buah *pink guava* RTD yang diproduksi oleh PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta. Pemeriksaan produk akhir secara berkala bertujuan untuk menilai kesesuaian proses produksi berdasarkan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pelaksanaan pemeriksaan mutu produk akhir dapat mengurangi penyimpangan produk dan memudahkan evaluasi saat terjadi penyimpangan pada produk. Data primer didapatkan dari pemeriksaan produk sari buah *pink guava Ready to Drink* meliputi pemeriksaan brix dan asiditas produk berdasarkan standar, dan wawancara dengan narasumber. Data sekunder didapatkan dari studi pustaka dan jurnal untuk membandingkan data yang diperoleh dari lapangan dengan literatur yang sesuai topik pemeriksaan mutu produk akhir sari buah *pink guava Ready to Drink*.

Proses pemeriksaan produk akhir sari buah *pink guava Ready to Drink* parameter brix dan parameter asiditas yang didapatkan mengacu pada standar perusahaan. Berdasarkan data pemeriksaan produk akhir yang diperoleh, parameter brix dan parameter asiditas sudah sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan perusahaan. Hasil pengolahan data parameter brix dan asiditas dilakukan dengan *control chart* melalui *Software IBM SPSS Statistik 26* menunjukkan bahwa data *quality control* terhadap parameter brix dan parameter asiditas merupakan data yang terkendali. Hasil pengujian pada parameter asiditas mengalami beberapa perubahan, namun perubahan tersebut masih bisa diterima oleh pihak QC. Proses pemeriksaan produk akhir sari buah *pink guava Ready to Drink* perlu dilakukan secara terus menerus agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan standar perusahaan dan hasil yang didapatkan konsisten tidak mengalami perubahan.

Kata kunci: *pink guava*, produk akhir, proses pemeriksaan