



## RINGKASAN

SITI FAUZIYYAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Coconut Cream* di PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan (*Quality Control of Coconut Cream Production Process at PT Sari Segar Husada, Tarahan Lampung Selatan*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Sari Segar Husada merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kelapa, salah satu produknya yaitu *coconut cream*. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan yaitu mempelajari pengawasan mutu proses produksi *coconut cream*. Selama produksi sering terjadi ketidaksesuaian proses yang menyebabkan terjadinya penyimpangan mutu produk akhir, oleh karena itu perlu adanya proses pengawasan mutu di setiap proses produksi. Tujuan dilakukannya pengawasan mutu yaitu menjaga agar proses produksi tidak ada penyimpangan yang dapat mempengaruhi hasil produk akhir.

Pengawasan mutu proses produksi *coconut cream* dimulai dari penerimaan bahan baku, pamarutan daging kelapa, pengepresan, penyimpanan santan pada *storage tank*, pasteurisasi, penyimpanan *coconut cream* pada *blending tank*, *sterilisasi*, *filling*/ pengemasan dan pengawasan mutu produk akhir. Proses pengawasan mutu dilakukan dengan mengambil sampel kemudian dianalisa menggunakan pH meter, refraktometer, turbidimeter, viskometer. Hasil analisa sampel yang sampel dituliskan dalam formulir analisa perusahaan. Metode pengambilan data primer diperoleh dengan cara pengamatan secara langsung dilapangan, wawancara, diskusi dan Tanya jawab kepada pembimbing lapang, QC, operator dan staf yang bekerja di PT Sari Segar Husada. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan cara mempelajari melalui media elektronik seperti artikel, jurnal, dan buku yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

Hasil pemantauan parameter proses produksi *coconut cream* telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Pada penerimaan bahan baku daging buah kelapa dengan pH berkisar 6,00-6,40 dan uji organoleptik dengan parameter aroma normal, lendir sedikit, dan warna putih. Kelapa yang digunakan memiliki standar berat yaitu tidak lebih dari 0,8 Kg. Penyimpanan santan pada *storage tank* dengan pH 6,00-6,40, *fat content*  $24,0 \pm 1,0$ . Pada tahap pasteurisasi dengan suhu berkisar antara 75-85 °C selama 15 detik dengan metode *High Temperature Short Time*. Pada tahap penyimpanan *coconut cream* di *blending tank* dengan suhu 8-15 °C. Pada tahap sterilisasi dengan suhu 142 °C dalam waktu 8 detik. Pada penyimpanan *coconut cream* di *aseptic tank* yaitu menggunakan suhu 25-30 °C.

Berdasarkan pengawasan mutu proses produksi *coconut cream* diperoleh bahwa pengawasan mutu telah dilaksanakan dengan baik, dapat dilihat berdasarkan hasil pemantauan parameter mutu sampel sudah sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

Kata kunci : *coconut cream*, pengawasan mutu, proses produksi