



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI MI 100 KUAH EXTRA PEDAS JALAPENO DI PT JAKARANA TAMA, BOGOR**

**RIFA KHAIRUNNISA PUTRI**



**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 Proses Produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama, Bogor” 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

Rifa Khairunnisa Putri  
J3E219164



**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 mengurniakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

RIFA KHAIRUNNISA PUTRI. Pengawasan Mutu Proses Produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama, Bogor. *Quality Control of Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno Production Process at PT Jakarana Tama, Bogor.* Dibimbing oleh RYA DEWI YUNANTI.

Mi instan merupakan salah satu produk makanan yang terbuat dari bahan baku tepung terigu yang telah melewati beberapa proses dan dilengkapi dengan bumbu. Salah satu perusahaan mi instan yang sudah berdiri sejak lama yaitu PT Jakarana Tama. Perusahaan tersebut memproduksi mi secara komersial sejak tahun 1993. Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu untuk mengetahui pengawasan mutu proses produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama, Bogor. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu melakukan observasi, wawancara dengan pihak yang bersangkutan, penelusuran data perusahaan dan studi pustaka.

PT Jakarana Tama telah menetapkan standar perusahaan dalam pengawasan mutunya untuk mempertahankan kualitas produk. Pengawasan mutu yang dilakukan dimulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Pengawasan mutu ini dilakukan agar produk sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan, sehingga produk yang dihasilkan aman sampai tangan konsumen. Mutu produk sangat ditentukan atau dipengaruhi oleh mutu bahan baku dan juga proses produksi.

Produk Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno dilengkapi dengan bumbu minyak, bumbu bubuk dan bumbu koya. Pada pengawasan mutu mi dan bumbu terdapat beberapa tahapan proses yang termasuk CCP (*Critical Control Point*). Pada proses produksi mi, tahapan proses yang termasuk dalam CCP yaitu pengukusan dan penggorengan. Sedangkan pada proses produksi bumbu minyak dan bumbu koya yaitu pada proses penggorengan.

Berdasarkan hasil PKL, pengawasan mutu proses produksi Mi 100 Kuah Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama telah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan standar perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan harus mempertahankan pengawasan mutu yang baik sehingga kualitas produk tetap terjaga. Disamping itu, perusahaan disarankan melakukan *review* parameter mutu dan menyesuaikan dengan regulasi yang terbaru secara berkala. Dengan melakukan *review* secara berkala, maka perusahaan dapat menciptakan *improvement* agar dapat melakukan proses produksi dan juga dapat melakukan pengawasan mutu secara lebih baik lagi.

Kata Kunci: mi instan, pengawasan mutu, proses produksi, PT Jakarana Tama



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.*

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.



# **PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKI MI 100 KUAH EXTRA PEDAS JALAPENO DI PT JAKARANA TAMA, BOGOR**

**RIFA KHAIRUNNISA PUTRI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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 mengumunkan 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.





Judul Tugas Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Mi 100 Kuah  
Extra Pedas Jalapeno di PT Jakarana Tama, Bogor  
Nama : Rifa Khairunnisa Putri  
NIM : J3E219164

Disetujui Oleh

Pembimbing:  
Rya Dewi Yunanti, S.T.P., M.B.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

Tanggal Ujian: 23 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022

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.