



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