



PENGAWASAN MUTU PRODUKSI ROTI SANDWICH DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI, BANDUNG

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

ANGGANA PERTIWI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Produksi Roti *Sandwich* di PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung” 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

Anggana Pertiwi
J3E119003



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



RINGKASAN

ANGGANA PERTIWI. Pengawasan Mutu Produksi Roti *Sandwich* di PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung. *Quality Control of Sandwich Bread Production at PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung*. Dibimbing oleh SULIANTARI.

PT Multi Star Rukun Abadi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan yang berdiri pada tahun 1988 dan memproduksi produk *bakery*, yaitu roti manis, roti kering, roti tawar, *cake*, kue bolu, dan lain lain. Untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan PT Multi Star Rukun Abadi menerapkan pengendalian mutu sehingga produk yang dihasilkan bermutu dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

PT Multi Star Rukun Abadi telah menerapkan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi dan produk akhir dengan baik. Pengawasan mutu yang diterapkan di PT Multi Star Rukun Abadi untuk produk roti *sandwich* meliputi beberapa tahap yaitu dimulai dari mutu bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Pengawasan mutu untuk bahan baku adalah memilih *supplier* yang berkomitmen dalam menjamin mutu bahan baku salah satunya dengan menyertakan dokumen halal, CoA dan audit *supplier*. Memperhatikan penyimpanan bahan baku di gudang bahan baku (GBB) serta menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*).

Pengawasan mutu pada proses produksi diawali dengan kebersihan area dan alat, akurasi timbangan dan kelengkapan bahan baku. Kemudian kontrol suhu adonan setelah *mixing* (28–30°C), waktu fermentasi (3–4 jam), suhu pemanggangan (185–225°C), kebersihan udara dan modular di *cooling tower* serta kebersihan area *packing*. Pengawasan mutu produk akhir yang diterapkan adalah pengujian Aw (< 0,8350), pH (< 6,4) dan kadar air (< 40%), kondisi kemasan dan perlakuan penyimpanan sementara di gudang produk jadi (GPJ).

Parameter suhu adonan setelah *mixing*, waktu fermentasi dan suhu oven masing-masing diambil 30 data pada periode bulan April 2022. Berdasarkan hasil olah data menggunakan SPSS diketahui bahwa proses tersebut telah terkendali dan telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Suhu adonan setelah *mixing* berkisar 28–30°C. Waktu fermentasi antara 3–4 jam dan suhu oven berada pada suhu 185–225°C.

Untuk mendapatkan jaminan keamanan pangan perlu dilakukan pengujian mikrobiologi pada produk akhir sesuai dengan standar SNI 7388:2009.

Kata kunci : pengawasan mutu, proses produksi, roti.



© 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 PRODUKSI ROTI *SANDWICH* DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI, BANDUNG

ANGGANA PERTIWI



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: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Produksi Roti *Sandwich* di PT Multi
Star Rukun Abadi, Bandung
Nama : Anggana Pertiwi
NIM : J3E119003

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Dra. Suliantari, M.S.



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: 21 Juli 2022

Tanggal Lulus: 08 AUG 2022