



## 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.