



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI NAGET DAN SIOMAY PADA DUA UMKM DI KOTA BOGOR

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

LARISA PRADITA PUTRI RUMALLIA



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 Proses Produksi Naget dan Siomay Pada Dua UMKM di Kota 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, Agustus 2022

Larisa Pradita Putri Rumallia
J3E119058



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



RINGKASAN

LARISA PRADITA PUTRI RUMALLIA. Pengawasan Mutu Proses Produksi Naget dan Siomay Pada Dua UMKM di Kota Bogor (*Quality Control of Nugget and Siomay Production Processes at Two MSMEs in Bogor City*). Dibimbing oleh M. AGUNG ZAIM ADZKIYA.

D'MAMAM dan Siomay Abah Uki merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang produk utamanya adalah *frozen food*, yaitu naget dan siomay. UMKM D'MAMAM dan Siomay Abah Uki menyadari pentingnya pengawasan mutu bagi hasil akhir suatu produk. Mutu kedua produk ini dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan, proses produksi dan produk akhir. Semua proses produksi harus sesuai dengan spesifikasi perusahaan untuk menghasilkan produk terbaik dan diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, perusahaan harus menerapkan sistem pengawasan mutu proses produksi agar mendapatkan produk sesuai spesifikasi dan mencegah terjadinya produk *reject*. Tujuan dilaksanakan kegiatan PKL untuk melakukan dan mempelajari pengawasan mutu proses produksi pada UMKM D'MAMAM dan Siomay Abah Uki.

Pengawasan mutu yang dilakukan pada UMKM D'MAMAM dan Siomay Abah Uki meliputi tiga tahap yaitu, penerimaan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. UMKM D'MAMAM membeli daging ayam di pemasok yang sudah terdaftar sesuai SNI sedangkan UMKM Siomay Abah Uki membeli bahan baku daging ikan pada pemasok yang sudah diperiksa kehalalannya. Pengamatan bahan baku segar meliputi daging, telur dan sayuran. Pada proses produksi naget dan siomay memerlukan pengawasan mutu suhu, waktu *steamer* dan kukusan. UMKM D'MAMAM menggunakan suhu *steamer* 80 – 100 °C selama 60 – 70 menit sedangkan UMKM Siomay Abah Uki menggunakan suhu kukusan 90 – 100 °C selama 15 – 20 menit. Pengolahan data menggunakan SPSS *control chart* dan *Individual Moving Range* (I-MR), dari pengujian 25 *batch* didapatkan hasil bahwa suhu dan waktu *steamer* naget tidak terdapat data yang menyimpang melebihi batas atas yaitu 96,15 °C dan melebihi batas bawah yaitu 81,53 °C. Pada hasil analisis waktu *steamer* naget tidak terdapat data yang melebihi batas atas yaitu 70 menit dan batas bawah 60 menit. Pada hasil pengujian suhu dan waktu kukusan siomay tidak ada data yang menyimpang melebihi batas atas yaitu 98,64 °C dan melebihi batas bawah yaitu 89,12 °C. Pada hasil analisis waktu kukusan siomay tidak terdapat data yang melebihi batas atas yaitu 20 menit dan batas bawah 15 menit.

Berdasarkan hasil pengamatan, produk akhir di UMKM D'MAMAM dan Siomay Abah Uki secara spesifikasi tidak terdapat kontaminan fisik, bentuknya seragam dan pada naget memiliki kerekatan yang baik pada tepung panir. Kedua UMKM sudah melakukan sistem pengawasan mutu yang baik, namun untuk meningkatkan keefektifan produksi dan hasil produk akhir yang sesuai spesifikasi perlu ditingkatkan pengawasan mutu dengan menyiapkan satu orang khusus sebagai QC untuk memantau staf atau pekerja dari awal penerimaan bahan sampai produk akhir agar tidak mengalami *overload* pekerjaan.

Kata kunci: *frozen food*, pengawasan mutu, *reject*, UMKM



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agriculture 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 apa pun tanpa izin IPB.



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI NAGET DAN SIOMAY PADA DUA UMKM DI KOTA BOGOR

LARISA PRADITA PUTRI RUMALLIA



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 mengumumkan 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: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengawaan Mutu Proses Produksi Naget dan Siomay
pada Dua UMKM di Kota Bogor
Nama : Larisa Pradita Putri Rumallia
NIM : J3E119058

Disetujui oleh

Pembimbing:
M. Agung Zaim Adzkiya S.Si., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)