



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