



PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR BUMBU TABUR RASA RUMPUT LAUT DI PT MAGFOOD INOVASI PANGAN

© 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.

AJENG SARAH RATNA KUMALA



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 Produk Akhir Bumbu Tabur Rasa Rumput Laut di PT Magfood Inovasi Pangan” 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

Ajeng Sarah Ratna Kumala
J3E219130



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



RINGKASAN

AJENG SARAH RATNA KUMALA. Pengawasan Mutu Produk Akhir Bumbu Tabur Rasa Rumput Laut di PT Magfood Inovasi Pangan. *Quality Control of Seaweed Flavour Seasoning Final Product at PT Magfood Inovasi Pangan*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Bumbu tabur atau *seasoning powder* atau bumbu perasa merupakan bumbu yang fungsinya untuk memberikan rasa lezat pada makanan atau cemilan. Bumbu tabur memiliki bermacam-macam rasa dan warna sehingga dapat menambah daya tarik sendiri bagi penikmatnya. Dengan adanya penambahan bumbu tabur, makanan atau cemilan membuat konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya. PT Magfood Inovasi Pangan adalah salah satu perusahaan pangan yang memproduksi bumbu tabur salah satunya rasa rumput laut. Perusahaan menetapkan standar mutu produk sesuai dengan spesifikasi perusahaan agar menghasilkan produk yang berkualitas baik dan sesuai dengan keinginan pasar serta konsumen. Perusahaan melakukan pengawasan mutu atau *quality control* terhadap beberapa parameter diantaranya warna, tekstur, rasa, dan aroma pada produk akhir yang dihasilkan. Tujuan dilakukan kegiatan PKL di perusahaan ini untuk menganalisis uji pasangan yang dilakukan untuk pengawasan mutu produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut dan mencari faktor yang memungkinkan menjadi penyebab perbedaan data panelis dalam menjawab keputusan benar tersebut.

Berdasarkan data pengawasan mutu produk akhir rasa rumput laut yang diperoleh dan diolah menggunakan uji pasangan dan dilanjutkan dengan diagram sebab akibat/*fishbone* untuk mencari penyebab khusus panelis menyatakan berbeda pada beberapa parameter, hasil uji pasangan parameter rasa dan aroma terdapat keputusan benar sebanyak 35 panelis yang artinya sampel pembandingan dan uji parameter rasa dan aroma masing-masing sama antar parameter tersebut. Hasil uji pasangan parameter warna terdapat keputusan benar sebanyak 30 panelis dan lima panelis menjawab berbeda. Hasil uji pasangan parameter tekstur terdapat keputusan benar sebanyak 26 panelis dan sembilan panelis menjawab berbeda. Pada parameter warna dan tekstur terdapat panelis menjawab berbeda sehingga dilanjutkan dengan diagram sebab akibat/*fishbone* untuk mengetahui sebab khusus. Faktor penyebab parameter warna terdapat perbedaan yaitu faktor pengukuran dan metode yang digunakan. Faktor penyebab parameter tekstur terdapat perbedaan yaitu faktor metode, manusia, dan lingkungan. Faktor penyebab parameter warna berbeda adalah kalibrasi dan taksiran dalam proses timbangan serta waktu penggilingan. Sedangkan faktor penyebab parameter tekstur berbeda adalah proses penggilingan, *human error*, dan kesalahan dalam melakukan penyimpanan produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut.

Kata kunci : bumbu tabur rasa rumput laut, pengawasan mutu, uji pasangan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 Dilindungi Undang-Undang

© 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.

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 PRODUK AKHIR BUMBU TABUR RASA RUMPUT LAUT DI PT MAGFOOD INOVASI PANGAN

AJENG SARAH RATNA KUMALA



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 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 mengumumkannya 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 Diindungi 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: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan : Pengawasan Mutu Produk Akhir Bumbu Tabur Rasa Rumput
Laut di PT Magfood Inovasi Pangan

Nama : Ajeng Sarah Ratna Kumala
NIM : J3E219130

Disetujui oleh

Pembimbing Tugas Akhir:
Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si.



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: 23 Juli 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022