



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