

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tumbuhan rempah dan bumbu terdiri atas bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, terna, dan pohon. Bumbu erat penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam kegiatan memasak karena tanpa bumbu masakan akan terasa hambar. Bumbu instan menjadi salah satu alternatif memasak yang praktis dan hemat waktu. Bumbu instan adalah campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu (Juwita *et al.* 2015).

Konsumsi masyarakat yang tinggi akan makanan sehingga mulai bermunculan industri makanan di Indonesia. Dewasa ini, masyarakat menginginkan segala sesuatu yang cepat, mudah, dan praktis. Saat ini, masyarakat gemar akan bumbu tabur yang biasanya disantap bersama dengan cemilan. Bumbu tabur dinilai menjadi penggugah selera saat menyantap cemilan. Hal ini yang membuat industri makanan di Indonesia khususnya bumbu untuk terus meningkatkan kualitas dan inovasi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat.

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. Tentu selain rasa dan warna yang membuat konsumen tertarik, bumbu tabur harus aman untuk dikonsumsi.

Bumbu tabur yang aman yaitu menggunakan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang tidak melebihi batas maksimal. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan (BPOM 2019). Industri makanan tak terkecuali bumbu tabur harus menggunakan BTP yang sesuai baik jenis maupun kuantitas yang digunakan agar aman untuk dikonsumsi bagi masyarakat.

Untuk menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi masyarakat, perusahaan harus melakukan pengendalian kualitas terhadap produk yang dihasilkan. Pengendalian kualitas merupakan aset perusahaan sebagai kesuksesan suatu produk sebelum diluncurkan pada masyarakat. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Untuk itulah dibutuhkan pengendalian untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang berlaku (Norawati dan Zulher 2019). Bumbu tabur yang diproduksi memiliki berbagai macam rasa rumput laut dan dan rasa lainnya setiap harinya. Perusahaan juga melakukan pengembangan berupa pembuatan formulasi yang diinginkan oleh *customer*. Model penjualan yang dilakukan perusahaan yaitu B2B (*Business to Business*). B2B adalah aktivitas bisnis antar pelaku bisnis. Dalam menjaga kualitas produk bumbu tabur, maka perusahaan memiliki parameter mutu yang dilakukan sebelum produk bumbu tabur dilakukan pengemasan dan dijual kepada masyarakat.

Pengawasan mutu yang dilakukan perusahaan terhadap produk bumbu tabur rasa rumput laut adalah melakukan pengujian produk akhir sehingga sesuai dengan spesifikasi produk akhir yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Standar mutu yang dilakukan yaitu berdasarkan pengujian organoleptik pembedaan dari segi parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma dari bumbu tabur rasa rumput laut yang diproduksi dengan metode *checklist*. Jika terdapat penyimpangan dari hasil uji pembedaan pasangan terhadap ke-4 parameter tersebut maka produk bumbu tabur rasa rumput laut yang diproduksi saat itu harus diproduksi kembali (*rework*). *Rework* dilakukan untuk memenuhi kriteria spesifikasi produk akhir yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan perusahaan selama 60 hari kerja, terdapat masalah yang muncul pada produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut. Masalah yang muncul yaitu warna dan tekstur yang dihasilkan terdapat ketidaksesuaian terhadap spesifikasi akhir produk yang telah ditetapkan perusahaan karena adanya panelis yang menjawab berbeda. Maka dari itu, data pengawasan mutu produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut yang diperoleh harus dianalisis serta dicari faktor penyebab terjadinya perbedaan data tersebut lalu saran perbaikan diberikan kepada perusahaan guna meningkatkan mutu produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut yang dihasilkan oleh perusahaan. Masalah tersebut muncul dan mengakibatkan pengembalian (*reture*) produk dari *customer* kepada perusahaan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Pemilihan topik tentang pengawasan mutu produk dilakukan untuk memahami cara pengawasan produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut sehingga sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Berdasarkan pemaparan di latar belakang, perumusan masalah yang muncul adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi bumbu tabur rasa rumput laut?
2. Bagaimana cara mengetahui produk bumbu tabur rasa rumput laut yang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan?
3. Apa yang dilakukan perusahaan agar memperbaiki serta meningkatkan kualitas produk bumbu tabur rasa rumput laut?

## 1.3 Tujuan

Dalam penulisan tugas akhir pengawasan mutu produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut ini terdapat dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

### 1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dilakukannya praktik kerja lapangan adalah mengetahui proses produksi bumbu tabur rasa rumput laut.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilakukannya praktik kerja lapangan adalah :

1. Mengetahui spesifikasi produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut.
2. Memberikan saran perbaikan yang dilakukan guna meningkatkan mutu terhadap produk akhir bumbu tabur rasa rumput laut melalui pengolahan data hasil uji pasangan dan diagram sebab akibat (*fishbone diagram*).

## 1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapangan diharapkan bermanfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Manfaat yang didapatkan oleh

mahasiswa adalah mengetahui dan memahami faktor yang dapat mempengaruhi parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma pada produk bumbu tabur rasa rumput laut. Manfaat yang didapatkan oleh perguruan tinggi adalah memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan kepada masyarakat luas. Manfaat bagi perusahaan adalah sebagai bahan evaluasi guna pengembangan dan perbaikan bumbu tabur rasa rumput laut. Manfaat yang didapat dari laporan tugas akhir ini bagi ruang lingkup ilmu pengetahuan adalah sebagai bahan informasi bagi pembaca.

### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari praktik kerja lapangan ini adalah materi yang berkaitan dengan jaminan mutu pangan yang telah diajarkan pada perkuliahan seperti pengawasan mutu dan pengembangan produk yang semua telah diajarkan di dalam Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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.