



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI PRODUK RENDANG SAPI KALENG DI CV MITRA TANI FARM

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

RAFLY AKMAL KAUTSAR



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 Produk Rendang Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm” 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, Juli 2022

Rafly Akmal Kautsar
J3E119089



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



RINGKASAN

RAFLY AKMAL KAUTSAR. Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Rendang Daging Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm. *Quality Control of Canned Beef Rendang Production Process at CV Mitra Tani Farm*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Produk pangan olahan daging memerlukan adanya penanganan khusus agar bertahan lama dan aman dikonsumsi. Keamanan produk ini dapat dilakukan melalui proses dan pengemasan yang tepat. Agar dapat menunjang hal tersebut digunakannya kemasan kaleng dengan proses sterilisasi komersial. Setiap proses di CV Mitra Tani Farm harus mengikuti standar perusahaan sehingga menghasilkan produk akhir yang aman dan baik sesuai dengan keinginan konsumen. Diperlukan pengawasan mutu pada setiap tahapan proses mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan produk akhir. Kegiatan ini bertujuan untuk mempelajari dan melakukan proses pengawasan mutu proses produksi produk rendang sapi kaleng di CV Mitra Tani Farm.

Pengawasan mutu proses produksi produk rendang sapi kaleng di CV Mitra Tani Farm terdiri dari penerimaan bahan baku, proses produksi rendang sapi kaleng, dan produk akhir rendang sapi kaleng. Pada penerimaan bahan baku dilakukan pengawasan mutu dengan cara uji mutu fisik bahan sesuai standar perusahaan. Parameter pada uji fisik ini terdiri dari warna, bau, rasa, konsistensi, kotoran dan benda asing. Pada proses produksi yang perlu diperhatikan pada pengawasan mutu seperti fisik dan waktu pembuatan bumbu rendang, suhu dan waktu perebusan daging pertama (100 °C selama 15 menit), suhu dan waktu perebusan daging kedua (100 °C selama 15 menit), suhu dan waktu proses sterilisasi komersial (110 °C selama 100 menit), dan waktu *shock cooling* selama 15 menit. Kemudian pada produk akhir rendang sapi kaleng seperti proses inkubasi dengan mengecek fisik kaleng rendang sapi selama 3 hari, pada pengemasan sekunder adanya penyekat karton dan pelabelan, serta kondisi pada tempat penyimpanan yang baik dan aman.

Pengawasan mutu proses produksi yang telah dilakukan CV Mitra Tani Farm sudah berjalan dengan baik dan tidak ditemukan penyimpangan pada produk akhir. Tetapi pengawasan mutu di beberapa tahapan proses perlu lebih dioptimalkan dan pendataan yang lebih efisien sehingga dapat dengan mudah dilakukan penelusuran apabila terdapat penyimpangan di kemudian hari. Pengawasan mutu menjadi tanggung jawab seluruh sumber daya di perusahaan agar mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata kunci: pengawasan mutu, proses produksi, rendang sapi kaleng, uji mutu fisik



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 20XX¹
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 PRODUK RENDANG SAPI KALENG DI CV MITRA TANI FARM

RAFLYAKMAL KAUTSAR



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 memurnikan 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: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A



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

Judul Laporan Akhir: Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Rendang Daging Sapi Kaleng di CV Mitra Tani Farm.

Nama : Rafly Akmal Kautsar
NIM : J3E119089

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Diketahui oleh

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

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tanggal Ujian: 28 Juli 2022

Tanggal Lulus:

11 AUG 2022