



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