



RINGKASAN

MIFTAHUL KHAIRI. Pengawasan Mutu Produk Akhir Abon dan Bolu di 3 IRTP di Payakumbuh. *Quality Control of Final Products on Floss and Sponge Cakes in Three Home Food Industries at Payakumbuh*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang dapat mengurangi resiko pencemaran, meningkatkan mutu produk dan menjamin keamanan pangan. CPPOB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang maupun yang berskala besar. Melalui CPPOB ini pengawasan mutu menjadi hal yang sangat penting dilakukan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) agar dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan.

Pengawasan mutu dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan berperan aktif terhadap pengawasan mutu produk akhir di IRTP. Selain itu, memperoleh data dengan cara diskusi langsung kepada pembimbing lapangan serta orang-orang yang dapat dijadikan sebagai narasumber untuk mendapatkan informasi.

Ketiga IRTP belum melakukan pengawasan mutu dengan baik. Karena masih terdapat beberapa produk akhir yang tidak sesuai atau reject. Sehingga perlu ditingkatkan terhadap pengawasan mutu produk agar dapat sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. Salah satunya dengan menyediakan pengatur suhu dan menetapkan waktu pada proses penyangraian abon agar menghasilkan aroma, warna, rasa dan tekstur yang sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan begitu juga pada proses pembuatan bolu. Selain itu, perlu dilakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan kepada sumber daya manusia (SDM), terutama *quality control* (QC) dan operator terkait pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan.

Mutu produk akhir yang abon yang di produksi Tom Burger memiliki spesifikasi sebagai berikut, warna coklat keemasan, rasa khas sapi dan mengandung rempah, aroma khas abon sapi, berbentuk serat halus yang kering. Mutu produk akhir kue bolu segitiga yang di produksi Kue bolu dyla memiliki aroma khas pandan, memiliki rasa manis dan warna hijau khas pandan, memiliki tekstur yang lembut, bentuk kue segitiga tidak bantat dan tidak gosong. Mutu produk akhir yang kue bolu ikan yang di produksi Kue Bolu Ade memiliki aroma khas vanila, memiliki rasa yang manis, penamakannya menyerupai bentuk ikan, memiliki tekstur yang lembut dan memiliki warna coklat keemasan.

Disarankan kepada IRTP yang sudah melakukan pengawasan mutu untuk mempertahankan sistem pengawasan mutu dan menyiapkan operator khusus untuk melakukan pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. Perlu dilakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan SDM terkait pentingnya menjaga mutu.

Kata kunci: Abon, CPPOB-IRT, pengawasan mutu, SPP-IRT.

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