

RINGKASAN

NYIMAS ALIFAH NUR FADHILA. Pengawasan Mutu Selama Proses pada Produk Krimer Kental Manis di PT Indolakto. *In Process Quality Control of Sweetened Condensed Creamer at PT Indolakto*. Dibimbing oleh NUR WULANDARI.

PT Indolakto yang berlokasi di Kawasan Industri Indolakto, Kecamatan Cicurug, Kabupaten Sukabumi merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam produk olahan susu dan turunannya, salah satunya adalah krimer kental manis. Tujuan dari kegiatan PKL di PT Indolakto yaitu mempelajari proses produksi dan pengawasan mutu selama proses (*in process quality control*) pada produk krimer kental manis. Metode kerja yang dilakukan dalam kegiatan PKL ini yaitu pengamatan langsung, partisipasi aktif, wawancara dengan karyawan, serta diskusi dan konsultasi dengan pembimbing lapang.

PT Indolakto memproduksi krimer kental manis dengan menggunakan metode *fully recombined*. Pada metode ini air digunakan sepenuhnya sebagai pelarut tanpa menggunakan susu segar. Proses produksi krimer kental manis terdiri dari beberapa tahap, diantaranya *dumping*, persiapan laktosa, pencampuran (*mixing*), homogenisasi, pasteurisasi, evaporasi (*flash cooling*), kristalisasi (*aging*), dan pengisian (*filling*).

Pengawasan mutu dilakukan untuk memastikan bahwa mutu produk telah memenuhi spesifikasi dan persyaratan mutu perusahaan demi menjamin keamanan produk kepada konsumen. PT Indolakto membagi kegiatan pengawasan mutu menjadi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu selama proses (*in process*) dan pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu *in process* dilakukan pada beberapa tahapan proses, yaitu pada proses pencampuran (*mixing*), homogenisasi dan pasteurisasi, evaporasi (*flash cooling*), dan kristalisasi (*aging*). Parameter yang diuji pada proses pencampuran meliputi pH, total padatan (*total solid* atau TS), kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, serta karakteristik organoleptik yang terdiri dari bau, rasa dan kenampakan. Pada proses homogenisasi dan pasteurisasi, parameter yang diuji antara lain viskositas, ukuran globula lemak (*fat globule*), *cluster*, dan suhu pasteurisasi. Pada proses evaporasi (*flash cooling*), parameter yang diuji antara lain pH, TS, viskositas, kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, serta bau, rasa dan kenampakan. Pada proses kristalisasi (*aging*), parameter yang diuji antara lain pH, TS, viskositas, kadar lemak, kadar protein, kadar sukrosa, rasio perbandingan gula dengan air (*sugar water ratio* atau SWR), serta karakteristik organoleptik berupa bau, rasa dan kenampakan. Produk pada proses kristalisasi menggambarkan spesifikasi produk akhir yang dihasilkan.

Sistem pengawasan mutu selama proses (*in process quality control*) di PT Indolakto sudah berjalan dengan baik dan perlu terus dipertahankan agar PT Indolakto dapat terus menghasilkan produk yang terjamin mutu dan amanannya.

Kata kunci: krimer kental manis, pengawasan mutu, proses, susu