

## RINGKASAN

SHINTA AYU ANASTASIA VERONICA. Pengendalian Mutu Kadar Air Produk Tic Tac di PT Dua Kelinci, Pati. *Moisture Content Quality Control of Tic Tac Product at PT Dua Kelinci, Pati*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pangan. Salah satu produk dari PT Dua Kelinci adalah makanan ringan ekstrusi Tic Tac. Makanan ringan ekstrusi adalah makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung dan atau pati untuk pangan dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan. Tahapan proses produksi makanan ringan Tic Tac dimulai dari persiapan bahan baku, persiapan bumbu, pembuatan adonan, pencetakan adonan, penggorengan, pengayakan, sortir, *seasoning*, dan pengemasan. Bahan baku pembuatan Tic Tac adalah tepung tapioka dan air, sedangkan bahan pendukungnya adalah wijen, garam, aspartam, MSG, dan bahan pengemas.

Makanan ringan ekstrusi dengan melalui proses penggorengan dapat memiliki kandungan kadar air tinggi jika suhu proses penggorengan tidak mencapai standar yang ditentukan sehingga perlu dilakukan adanya pengawasan dan pengendalian mutu pada kadar air produk setelah proses penggorengan. Kegiatan PKL di PT Dua Kelinci ini, difokuskan pada pengendalian mutu kadar air produk hasil penggorengan pada produk Tic Tac serta pengaruh-pengaruh yang menyebabkan proses tidak terkendali. Proses pengumpulan data dilakukan dengan diskusi, wawancara, observasi, partisipasi aktif diruang produksi, serta studi literatur. Kadar air dalam bahan pangan ikut menentukan kesegaran dan umur simpan bahan pangan tersebut. Salah satu cara yang dilakukan untuk mengontrol kadar air dalam produk setelah proses penggorengan adalah dengan melakukan pengujian kadar air. Pengujian kadar air hasil goreng pada Tic Tac dilakukan saat *base* hasil goreng keluar dari mesin penggorengan. Pengukuran kadar air di PT Dua Kelinci dilakukan dengan metode alternatif yaitu menggunakan *moisture analyzer* dengan spesifikasi standar kadar air sebesar 1,40-1,70%.

Guna mengetahui kesesuaian kadar air produk hasil goreng dengan standar ini dilakukan analisis menggunakan bagan kendali *X-chart*. Hasil analisa ini menunjukkan terdapat data tidak terkendali ditandai dengan adanya *point* yang menyimpang dari kriteria *control chart rules* dan terdapat *point* yang melebihi standar spesifikasi perusahaan, selanjutnya dianalisis menggunakan diagram ishikawa dan regresi linier sederhana. Faktor yang menjadi penyebab utama penyimpangan ini yaitu beban *input* yang tidak sesuai standar, suhu mesin *frying* yang tidak sesuai standar, dan pengecekan beban *input* dan suhu mesin *frying* yang tidak tepat waktu.

Kata kunci : bagan kendali, ekstrusi, kadar air, makanan ringan, pengendalian mutu.

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