



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *KNORR* *CHICKEN SEASONING POWDER* DI PT AGRI WANGI INDONESIA, CITEUREUP

DZAKI SHOFIYAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Pengawasan Mutu Proses Produksi *Knorr Chicken Seasoning Powder* di PT Agri Wangi Indonesia, Citeureup” 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.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Dzaki Shofiyah
J3E117152



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DZAKI SHOFIYAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Knorr Chicken Seasoning Powder* di PT Agri Wangi Indonesia, Citeureup. *Quality Control of Knorr Chicken Seasoning Powder Production Process at PT Agri Wangi Indonesia, Citeureup*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

PT Agri Wangi Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengemasan hasil perkebunan berupa teh, kopi, kakao, herbal, dan bumbu. PT Agri Wangi Indonesia melakukan kerja sama dengan PT UI, Tbk sebagai perusahaan maklon. Maklon bermakna jasa pengerjaan produk oleh pihak lain. Tujuan pelaksanaan PKL ini adalah untuk mempelajari pengawasan mutu proses produksi *knorr chicken seasoning powder* di PT Agri Wangi Indonesia.

Knorr chicken seasoning powder (KCP) merupakan bumbu penyedap serbuk guna rasa ayam berbentuk bubuk yang biasa digunakan sebagai pelengkap pada masakan untuk meningkatkan atau memperbaiki dari segi organoleptik, seperti cita rasa, aroma, dan penampakan. Proses produksi KCP terdiri atas beberapa tahap, diantaranya penerimaan bahan baku, penimbangan, pelelehan lemak/ minyak, pencampuran, penyaringan, pengujian kadar air dan sensori, penemasan, dan penyimpanan. Suhu dan RH ruang produksi didesain maksimal sebesar 25 °C dan 55 %.

Pengawasan mutu adalah kegiatan menjamin mutu produk mulai dari tahap proses penerimaan bahan hingga produk akhir yang sesuai dengan standar sebagai evaluasi kinerja, sehingga produk aman untuk dikonsumsi. Proses produksi yang diawasi mutunya adalah proses penimbangan, pencampuran, penyaringan, dan pengujian kadar air.

Data yang dikumpulkan dari proses penimbangan diolah menggunakan ANOVA dengan rancangan acak kelompok lengkap (RAKL) pada tingkat kepercayaan 95 % kelima bahan, yaitu daging ayam bubuk, dinatrium inosinat dan guanilat, lada putih bubuk, monosodium glutamat (MSG), dan pati jagung. Hasil analisis ragam (ANOVA) bahan menyatakan tidak terdapat perbedaan penimbangan kelima bahan pada ketiga kelompok. Hasil analisis ragam (ANOVA) kelompok menyatakan terdapat perbedaan penimbangan pada ketiga bahan, yaitu daging ayam bubuk, dinatrium inosinat dan guanilat, pati jagung. Oleh karena itu dilakukan uji lanjut Duncan dengan tingkat kepercayaan 95 %. Hasil uji lanjut Duncan menyatakan terdapat perbedaan penimbangan yang signifikan pada bahan daging ayam bubuk dan pati jagung yang dilakukan oleh kelompok dua. Pada bahan dinatrium inosinat dan guanilat terdapat perbedaan penimbangan yang signifikan dilakukan kelompok tiga dan kelompok satu. Proses pencampuran dan penyaringan dari ketiga kelompok ditemukan sama dan sesuai dengan standar perusahaan. Data yang diperoleh dari pengujian kadar air diolah menggunakan grafik kendali *x-bar* dengan program IBM SPSS *Statistic 22*. Hasilnya menunjukkan tidak adanya garis yang menyimpang dari ketiga kelompok tersebut, artinya hasil uji kadar air ketiga kelompok tersebut terkendali.

Kata kunci : *knorr chicken seasoning powder*, pengawasan mutu, proses produksi

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



© Hak Cipta milik IPB 2020
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 yang wajar IPB

Dilarang mencantumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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

Bogor Agricultural University



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *KNORR* *CHICKEN SEASONING POWDER* DI PT AGRI WANGI INDONESIA, CITEUREUP

DZAKI SHOFIYAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© 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 mengumumkannya 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

Pengetahuan pada ujian laporan akhir : Dr. Andi Early Febrinda, S.TP., M.P.

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.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi *Knorr Chicken Seasoning Powder* di PT Agri Wangi Indonesia, Citeureup
Nama : Dzaki Shofiyah
NIM : J3E117152

Disetujui oleh

Pembimbing : Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwiti, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 15 Juli 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.