

RINGKASAN

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 penampilan. 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.