

RINGKASAN

FEBY DWI YANTI. Pengawasan Mutu Produk Dyna *Choco Spread Milk* di PT Sekawan Karsa Mulia. *Quality Control of Dyna Choco Spread Milk Product in PT Sekawan Karsa Mulia*. Dibimbing oleh WINA YULIANTI.

PT Sekawan Karsa Mulia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang bahan-bahan kue dan cokelat. Jenis produk yang dihasilkan antara lain: produk powder (*bread filling, baking powder, bread improver*, minuman serbuk cokelat, *hydrocolloid* dan *pudding instan*), cokelat (cokelat pasta dan cokelat blok) dan *emulsifier*. Pengawasan mutu merupakan suatu kegiatan atau upaya yang dilakukan untuk mempertahankan maupun meningkatkan mutu suatu produk, sehingga produk yang dihasilkan adalah produk yang aman dan berkualitas sesuai dengan tuntutan konsumen.

Dyna *Choco Spread Milk* merupakan produk selai cokelat berbentuk pasta dengan perpaduan rasa cokelat dan susu yang manis. Proses produksi pembuatan Dyna *Choco Spread Milk* dimulai dari penimbangan bahan baku, pemanasan minyak dan lemak roti (lemak padat), penghalusan gula, *refining/mixing*, pengecekan QC *in process* (produk setengah jadi), transfer produk ke dalam *storage tank*, penambahan *flavour*, pengecekan QC (produk akhir), pengemasan primer, *aging* dan pengemasan sekunder. Produk olahan kakao seperti *choco spread* memerlukan pengawasan mutu dimulai dari pengawasan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

Pengawasan mutu terhadap bahan baku diawali dengan proses penerimaan dan pemeriksaan kelengkapan dokumen yang dilakukan oleh bagian gudang serta pengujian secara organoleptik (warna, rasa, aroma, dan penampakan) dan kimiawi (kadar air, titik leleh, massa jenis dan pH). Pengawasan mutu terhadap proses produksi dilakukan pada proses-proses yang dianggap kritis yang dapat mempengaruhi produk akhir (proses penimbangan bahan baku, proses *refining/mixing*, pengecekan QC *in process* (produk setengah jadi), proses penambahan *flavour*, proses pengemasan primer dan proses *aging*). Pengawasan mutu terhadap produk akhir dilakukan dengan pengujian secara organoleptik (warna (sebelum dan setelah dioles), rasa (sebelum dan setelah dioles), aroma (sebelum dan setelah dioles), dan tekstur (setelah dioles)) serta pengawasan terhadap penyimpanan produk. Berdasarkan hasil pengawasan mutu terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir, tidak terdapat penyimpangan pada produk Dyna *Choco Spread Milk* dan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah dibuat. Produk memiliki warna cokelat tua kemerahan, rasa manis dan khas cokelat susu, memiliki aroma normal khas cokelat susu serta tekstur produk yang mudah disebar dan halus ketika dioles pada roti.

Kata kunci : *choco spread milk*, kimiawi, organoleptik, pengawasan 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 sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.