

## RINGKASAN

FANI ALIZA PUTRI. Validasi Proses  *Holding*  Produk Sosis pada Ruang  *Anteroom, Cutting,*  dan  *Packing*  PT Madusari Nusaperdana, Cikarang.  *Holding Process Validation of Sausage Products in Anteroom, Cutting, and Packing Rooms of PT Madusari Nusaperdana, Cikarang.*  Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Madusari Nusaperdana merupakan industri pangan yang memproduksi produk olahan daging, salah satunya produk sosis. Produk olahan daging seperti sosis memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga rentan mengalami penyimpangan mutu. Pengawasan mutu dan keamanan produk menjadi masalah penting bagi perusahaan tersebut sehingga untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, PT Madusari Nusaperdana melakukan validasi pada seluruh proses produksi. Salah satu validasi proses yang dilakukan adalah validasi proses  *holding*  produk sosis pada ruang  *anteroom, cutting,*  dan  *packing.*  Hasil validasi ini akan memastikan bahwa proses produksi yang berlangsung telah sesuai standar sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.

Pada proses validasi ini, parameter yang diawasi adalah lama waktu  *holding*  produk, suhu ruangan, dan suhu produk. Validasi dilakukan dengan cara mengamati langsung proses  *holding*  yang berjalan di setiap ruangan. Hasil validasi setiap parameter dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Validasi pada parameter lama waktu  *holding*  produk menunjukkan bahwa lama waktu  *holding*  produk dari ruang  *anteroom*  ke  *cutting*  sudah memenuhi standar, sedangkan lama waktu  *holding*  produk dari ruang  *cutting*  ke  *packing*  belum memenuhi standar. Hasil validasi parameter suhu ruangan menunjukkan bahwa suhu ruang  *anteroom, cutting,*  dan  *packing*  seluruhnya melewati standar batas maksimal atau  *critical limit*  yaitu 10 °C. Hasil validasi parameter suhu produk menunjukkan bahwa pada ruang  *anteroom*  data suhu produk yang didapatkan seluruhnya sudah memenuhi standar, sedangkan pada ruang  *cutting*  dan  *packing*  data suhu produk yang didapatkan seluruhnya belum memenuhi standar.

Berdasarkan hasil validasi, parameter yang paling banyak mengalami penyimpangan adalah parameter suhu ruangan. Tingginya suhu ruangan pada proses  *holding*  menyebabkan tingginya pula suhu produk yang ada di ruangan. Ketidaksiuaian yang terjadi dapat menyebabkan penyimpangan mutu, maka dari itu perlu adanya penanganan secara tepat terhadap parameter yang tidak memenuhi standar. Perbaikan pada sistem pendingin ruangan dan manajemen jumlah produksi yang baik dapat menjadi solusi penanganan ketidaksiuaian.

Kata kunci :  *holding,*  sosis, suhu, validasi, waktu.

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.