

RINGKASAN

ARIESTA AMELIA SOPHIANTI. Pengawasan Mutu Proses *Seasoning* Krip-Krip *Tortilla* di PT Dua Kelinci, Pati. *Quality Control of Krip-Krip Tortilla Seasoning Process at PT Dua Kelinci, Pati*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pangan. Salah satu produk dari PT Dua Kelinci adalah krip-krup *tortilla*. Tahapan proses produksi *tortilla* dimulai dari pembelian jagung, sortasi, pemasakan, *soaking*, pencucian, penghancuran, penambahan tepung formulasi, pencetakan adonan *tortilla*, pengovenan, pendinginan di *equilibrium conveyor*, penggorengan, penirisan, *seasoning* dan pengemasan.

Pengawasan mutu proses produksi merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk mengawasi dan mengontrol mutu proses produksi yang sesuai dengan standar perusahaan dan permintaan konsumen. Pengawasan mutu proses produksi di PT Dua Kelinci dilakukan untuk menjamin dengan baik produk yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pengawasan mutu yang dimulai dari bahan baku, proses produksi hingga menjadi produk akhir sangat diperlukan karena mutu berpengaruh terhadap loyalitas konsumen PT Dua Kelinci.

Proses *seasoning* krip-krup *tortilla* di PT Dua Kelinci merupakan salah satu proses produksi yang sering dilakukan pengawasan mutu, karena pada proses ini sering terjadi masalah ketidaksesuaian kerataan *seasoning*. Pengawasan mutu proses *seasoning* yang dilakukan, yaitu pengamatan kerataan *seasoning* secara visual dengan standar kerataan normal minimal 80 %, pengawasan kondisi dan tekstur bubuk *seasoning powder* secara visual dengan standar kondisi tekstur serbuk halus dan warna sesuai dengan varian rasa *seasoning*, melakukan perhitungan bumbu yang harus ditambahkan dalam proses *seasoning*, melakukan pengecekan suhu dan RH ruang proses *seasoning* untuk menjaga kualitas bumbu *seasoning powder* yang bersifat higroskopis, dan melakukan pengecekan kadar air setelah proses *seasoning* dengan menggunakan alat *moisture analyzer*.

Hasil identifikasi mengenai pengawasan mutu yang dilakukan menunjukkan bahwa PT Dua Kelinci telah menerapkan pengawasan mutu proses *seasoning* produk krip-krup *tortilla* dengan baik sesuai standar perusahaan. Namun ditemukan beberapa permasalahan hasil identifikasi yang menyebabkan masalah ketidaksesuaian kerataan *seasoning*, antara lain kondisi *tortilla* yang terlalu berminyak menyebabkan tidak meratanya bumbu *seasoning* yang menempel. Kemungkinan hal ini disebabkan sering terjadi pembersihan AC saat proses produksi yang dapat mempengaruhi suhu dan RH ruang. Selain itu ditemukan masalah pada salah satu varian rasa *nacho cheese* yang terlalu lembab sehingga menutup sensor bumbu dan menyebabkan penumpukan bumbu pada pipa *screw*. Akibatnya bumbu yang keluar dari pipa *screw* sangat minim.

Kata kunci : *tortilla*, *seasoning*, 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 mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.