



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *MAYONNAISE* DI PT SORIN MAHARASA SENTUL BOGOR

PATRICIA HELENA EKASARI



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 mengemukakan 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 *Mayonnaise* di PT Sorin Maharasa” adalah karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal ataupun yang 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 , Juli 2020

Patricia Helena Ekasari
NIM J3E117043



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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:

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.



RINGKASAN

PATRICIA HELENA EKASARI. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Mayonnaise* di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor. *Quality Control of Mayonnaise at PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor*. Dibimbing oleh SULIANTARI

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan khususnya untuk produk olahan daging seperti bakso dan sosis. PT Sorin Maharasa memproduksi olahan daging, mini pao, dimsum dan juga *mayonnaise*. Salah satu produk yang diminati konsumen adalah *mayonnaise*. *Mayonnaise* merupakan emulsi minyak dalam air dengan kuning telur berfungsi sebagai emulsifier. Mutu *mayonnaise* dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan juga pada proses produksi. Pada setiap proses produksi terdapat standar perusahaan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan kualitas produk yang terbaik. Oleh karena itu perusahaan perlu melakukan pengawasan mutu proses produksi agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan dan mencegah terjadinya produk *reject*.

Pengawasan mutu yang dilakukan untuk produk *mayonnaise* di PT Sorin Maharasa terdiri dari tiga tahapan dasar yaitu penerimaan bahan baku, proses produksi pembuatan *mayonnaise*, dan produk akhir *mayonnaise*. Pada penerimaan bahan baku yang perlu diperhatikan adalah suhu penyimpanan bahan, % FFA pada minyak (0,05%), pengawasan mutu organoleptik (warna, rasa dan aroma) kesesuaian berkas dokumen CoA dengan barang di lapangan. Untuk pengawasan mutu bahan pendukung dilakukan dengan pengecekan dokumen dan pengujian organoleptik (warna, rasa, aroma). Kemudian pada saat proses produksi yang perlu diperhatikan adalah suhu dan waktu pencampuran dan ($t = 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ sampai $27\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan waktu 30 menit), proses penuangan minyak, viskositas adonan (30.000 sampai 40.000 Cp), pH adonan *mayonnaise* (3,5 sampai 4,2). Lalu untuk tahap produk akhir yang perlu diperhatikan adalah suhu penyimpanan produk akhir dan kebocoran kemasan.

PT Sorin Maharasa sudah melakukan pengawasan mutu yang baik. Namun untuk meminimalisir produk akhir yang tidak sesuai atau *reject* perlu ditingkatkan kembali pengawasan mutu produk agar dapat sesuai dengan spesifikasi yang sudah diberikan oleh perusahaan salah satunya dengan menyediakan alat khusus untuk proses penuangan minyak agar *flow* penuangan minyak konsisten. Perlu dilakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan kepada SDM, terutama QC *field* dan operator terkait pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan

Kata kunci : *mayonnaise*, pengawasan mutu, proses produksi



© Hak Cipta milik IPB, tahun 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *MAYONNAISE* DI PT SORIN MAHARASA SENTUL BOGOR

PATRICIA HELENA EKASARI



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 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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



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.

Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi *Mayonnaise* di
PT Sorin Maharasa Sentul Bogor
Nama : Patricia Helena Ekasari
NIM : J3E117043

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dr. Dra. Suliantari, M.S.

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi

: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan

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



Tanggal Ujian: 16 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020