

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

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.