



PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR YOGHURT STRAWBERRY DI PT YUMMY FOOD UTAMA, JAKARTA

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

NABILA HANIIFAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR YOGHURT *STRAWBERRY* DI PT YUMMY FOOD UTAMA, JAKARTA” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau 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 saya dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Nabila Haniifah
NIM J3E217182



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Ilmiah 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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

NABILA HANIIFAH. Pengendalian Mutu Produk Akhir Yoghurt *Strawberry* di PT Yummy Food Utama, Jakarta. *Quality Control of Strawberry Yoghurt Final Product at PT Yummy Food Utama, Jakarta*. Dibimbing oleh RINA MARTINI

Yoghurt merupakan salah satu produk olahan susu yang diproses dengan cara fermentasi menggunakan bakteri asam laktat. Yoghurt memiliki karakteristik mutu tertentu seperti tingkat pH yang asam, tingkat kekentalan yang cukup kental, dan tingkat kelarutan yang cukup larut. Mutu tersebut perlu dikendalikan agar diperoleh produk dengan mutu yang baik dan konsisten. Pengendalian mutu produk didasari atas adanya tuntutan serta penilaian konsumen terhadap suatu produk.

Produk yang bermutu selain dapat memuaskan konsumen juga dapat meningkatkan reputasi perusahaan dan memperluas wilayah pemasaran produk tersebut. PT Yummy Food Utama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi pangan olahan susu atau juga biasa disebut *dairy products*. PT Yummy Food Utama memiliki komitmen yaitu menghasilkan produk dengan mutu atau kualitas terbaik. PT Yummy Food Utama memiliki parameter mutu khusus pada produk yoghurt *strawberry* yang selalu diuji terlebih dahulu sebelum dipasarkan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menguji terkendali atau tidaknya mutu pH, brix, dan viskositas dari produk akhir yoghurt *strawberry* serta menguraikan faktor-faktor yang berpotensi sebagai penyebab masalah dari masalah pengendalian mutu tersebut. Metode pengolahan data dan analisis faktor-faktor yang berpotensi sebagai penyebab masalah menggunakan beberapa dari QC *seven tools* yakni *control chart* dengan bantuan aplikasi software IBM SPSS *Statistics 23* dan diagram sebab-akibat atau *fishbone* diagram.

Pengujian di laboratorium umumnya terdiri dari pengujian fisika, pengujian kimia, dan pengujian mikrobiologi. Pengujian-pengujian tersebut terdiri dari uji pH, uji viskositas, uji brix, uji kadar air, uji kadar lemak, uji retain, uji antibiotik, uji alkohol, uji berat jenis, uji *S.aureus*, uji *E.coli*, uji koliform, uji *Enterobacter*, uji kapang, uji khamir, dan uji total mikroba.

Hasil dari pengolahan data adalah pH, brix, dan viskositas yoghurt *strawberry* tidak terkendali. Penyebab tidak terkendalinya mutu pH terdiri dari 4 faktor yakni *machine*, *method*, *environment*, dan *material*. Penyebab tidak terkendalinya mutu brix terdiri dari 2 faktor yakni *material* dan *method*. Penyebab tidak terkendalinya mutu viskositas terdiri dari 4 faktor yakni *material*, *machine*, *method*, dan *environment*. Penyebab ketidakterkendalian mutu-mutu tersebut diperoleh dari analisis diagram sebab-akibat berdasarkan pengamatan di laboratorium selama kegiatan PKL berlangsung.

Kata kunci : faktor, parameter, pengendalian, pengujian, yoghurt

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



© 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



PENGENDALIAN MUTU PRODUK AKHIR YOGHURT STRAWBERRY DI PT YUMMY FOOD UTAMA, JAKARTA

NABILA HANIIFAH

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Neny Mariyani, S.T.P., M.Si

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.



Judul Laporan Akhir : Pengendalian Mutu Produk Akhir Yoghurt *Strawberry* di PT Yummy Food Utama, Jakarta

Nama : Nabila Haniifah
NIM : J3E217182

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitti, D.A.A
NIP. 195805041985032001

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



Tanggal Ujian: 21 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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