

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.