

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yoghurt merupakan salah satu produk olahan susu yang diproses dengan cara fermentasi menggunakan bakteri asam laktat. Menurut SNI 2981 (2009), yoghurt adalah produk yang diperoleh dari fermentasi susu dan atau susu rekonstitusi dengan menggunakan bakteri *L. bulgaricus* dan *St. thermophilus* dan atau bakteri asam laktat lain yang sesuai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

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.

Mutu adalah keseluruhan ciri atau karakteristik produk yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Usaha dalam mencapai nama baik perusahaan bergantung pada mutu atau kualitas produk yang dihasilkan (Nastiti 2014). Pentingnya mutu bagi perusahaan dikarenakan berpengaruh terhadap pertanggungjawaban produk dan reputasi perusahaan. Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu adalah pengendalian mutu. Pengendalian mutu adalah suatu proses mempertahankan mutu atau kualitas produk yang dihasilkan dengan tujuan mencapai spesifikasi produk berdasarkan kebijakan perusahaan, regulasi/peraturan pemerintah dan permintaan konsumen. Hal ini bertujuan untuk memperbaiki dan mempertahankan mutu produk serta meminimalisir jumlah produk yang rusak.

Produk yang bermutu selain dapat memuaskan konsumen juga dapat meningkatkan reputasi perusahaan dan memperluas wilayah pemasaran produk tersebut. Salah satu perusahaan yang mempertahankan mutu adalah PT Yummy Food Utama. PT Yummy Food Utama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi pangan olahan susu atau juga biasa disebut *dairy products*. Perusahaan ini memproduksi beraneka olahan susu diantaranya Yummy Yofit, Yummy Daily Yoghurt dengan berbagai rasa, *Spiced Cheese*, *Fresh Cheese*, *Fetah Cheese* dan produk terbarunya Greek Yoghurt. PT Yummy Food Utama memiliki komitmen yaitu menghasilkan produk dengan mutu atau kualitas terbaik. PT Yummy Food memiliki parameter mutu khusus pada produk yoghurt *strawberry* yang selalu diuji terlebih dahulu sebelum dipasarkan.

Pengendalian mutu produk akhir yoghurt *strawberry* difokuskan terhadap 3 parameter yakni pH, brix, dan viskositas. Ketiga parameter tersebut merupakan pengujian kuantitatif yang selalu dilakukan setiap selesai proses produksi sebagai syarat mutu fisika-kimia produk akhir yoghurt *strawberry* yang akan dirilis. Data hasil pengujian diolah menggunakan control chart untuk melihat tingkat terkendalinya proses pengujian tersebut dalam beberapa periode tertentu. Juga dilakukan analisis penyebab masalah dengan diagram sebab-akibat atau fishbone diagram.



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

1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan PKL di PT Yummy Food Utama terdiri dari 2 tujuan yakni :

1. Tujuan Umum
Tujuan umumnya yakni menjalin kerja sama antara pihak Sekolah Vokasi IPB dengan pihak industri pangan PT Yummy Food Utama, memperoleh gambaran secara nyata kondisi kerja di industri pangan, mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan, meningkatkan kompetensi dan keterampilan mahasiswa.
2. Tujuan Khusus
Tujuan khususnya yakni 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.

2 METODE

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Yummy Food yang berlokasi di di Jl. Raya Bogor No.40, Susukan, Ciracas, Jakarta Timur, DKI Jakarta 13750. Kegiatan ini berlangsung selama 3 minggu mulai 02 Maret sampai dengan 23 Maret 2020 dengan waktu PKL Hari Senin sampai dengan Jum'at Pukul 07.30 sampai 15.30 WIB dan Hari Sabtu Pukul 07.30 sampai 12.30 WIB. Kegiatan PKL dilaksanakan di departemen QC tepatnya di Laboratorium Fisika-Kimia.

2.2 Alat dan Bahan

Alat dan bahan diperlukan dalam melakukan pengujian di laboratorium. Pengujian pH produk akhir yoghurt *strawberry* menggunakan alat pH meter, tabung reaksi untuk bahan kalibrasi, cup plastik untuk sampel, spatula, dan *cup* plastik untuk air dingin atau panas sebagai penyesuaian suhu sampel. Bahan yang digunakan untuk kalibrasi pH meter yakni larutan *buffer* pH 4,01, larutan *buffer* pH 7,00, larutan KCl, *tissue*, dan akuades. Bahan yang digunakan untuk uji pH produk yakni produk akhir yoghurt *strawberry* 80 gram, produk akhir yoghurt *strawberry* 475 gram, *tissue*, dan akuades. Pengujian brix menggunakan alat refraktometer digital dan spatula. Bahan yang digunakan yakni produk akhir yoghurt *strawberry* 80 gram, produk akhir yoghurt *strawberry* 475 gram, *tissue*, dan akuades. Pengujian viskositas menggunakan alat *Brookfield dial reading viscometer* dan *cup* plastik untuk sampel. Bahan yang digunakan yakni yakni produk akhir yoghurt *strawberry* 80 gram dan produk akhir yoghurt *strawberry* 475 gram.