



PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR KEJU *CHEDDAR* OLAHAN (*PROCESSED CHEDDAR CHEESE*) DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI

AMELIA ADISTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**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 mengumumkan 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 Produk Akhir Keju *Cheddar* Olahan (*Processed Cheddar Cheese*) Di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulisan 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

Amelia Adisti
J3E117083



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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:

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

AMELIA ADISTI. Pengawasan Mutu Produk Akhir Keju *Cheddar* Olahan (*Processed Cheddar Cheese*) di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi. *Quality Control of Finished Product of Processed Cheddar Cheese* at PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi. Dibimbing oleh Mrr. LUKIE TRIANAWATI.

PT Bukit Baros Cempaka (BBC) merupakan sebuah perusahaan berbasis pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan keju dan susu. PT BBC memproduksi keju *gouda*, keju olahan (*Processed Cheese*) dari keju *cheddar* dan keju *gouda*, keju *mozzarella*, *cream cheese*, yoghurt, dan *snack* yang terbuat dari bahan dasar keju. Keju *cheddar* olahan merupakan salah satu produk olahan pangan yang berasal dari keju *cheddar* alami yang ditambahkan dengan bahan lainnya sehingga menghasilkan produk dengan spesifikasi sesuai kebutuhan perusahaan atau permintaan konsumen. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mengawasi dan mengevaluasi hasil mutu produk akhir dari keju *cheddar* olahan.

Pengawasan mutu merupakan suatu kegiatan yang harus dilaksanakan oleh industri mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Pengawasan mutu produk akhir yang dilakukan yaitu pengawasan mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi. Dalam kegiatan PKL ini diamati mutu fisik yaitu bobot keju *cheddar* olahan pada proses *filling*. Pengawasan mutu kimiawi dan pengawasan mutu mikrobiologi yang hasilnya didapatkan dari pengujian di lab eksternal. Data hasil proses *filling* direkap, diolah, dan dianalisis menggunakan grafik kendali.

Berdasarkan grafik kendali, bobot keju *cheddar* olahan pada proses *filling* sudah terkendali walaupun masih memiliki variasi yang terlalu besar. Hasil rata-rata uji kadar air keju, protein, dan lemak adalah 51,32, 2,22, dan 14,99 %. Hasil rata-rata uji mikrobiologi yaitu <math><10</math> koloni/g, maka keju *cheddar* olahan dari perusahaan ini aman untuk dikonsumsi karena tidak melebihi batas yang ditentukan Per BPOM No. 13 Tahun 2019 yaitu maks. 1×10^3 koloni/g dan SNI 7388:2009 yaitu maks. 1×10^2 koloni/g.

Mutu produk akhir di PT BBC masih menyimpang pada proses *filling*, karena variasi data terlalu besar walaupun dalam grafik masih terkendali, sehingga harus dilakukan pengawasan mutu yang lebih ketat untuk menghindari produk *not OK*. Adapun tindakan yang dilakukan jika terdapat produk *not OK* bukan karena cemaran mikroba maka dilakukan reproses dan jika produk terkontaminasi oleh mikroba maka tim QC melakukan *review* dan produk dimusnahkan sesuai prosedur perusahaan. Saran pengawasan mutu yaitu dari peralatan yang digunakan harus dikalibrasi secara berkala, serta menjaga kebersihan bagi pekerja, lingkungan kerja, dan alat kerja untuk menghindari adanya cemaran mikroba.

Kata kunci : keju *cheddar* olahan, pengawasan mutu, PT Bukit Baros Cempaka



© 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 apapun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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:

- 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 Univer

PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR KEJU *CHEDDAR* OLAHAN (*PROCESSED CHEDDAR CHEESE*) DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI

AMELIA ADISTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

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

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



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.

Penguji pada ujian laporan akhir : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Produk Akhir Keju *Cheddar* Olahan
(*Processed Cheddar Cheese*) di PT Bukit Baros Cempaka,
Sukabumi
Nama : Amelia Adisti
NIM : J3E117083

Disetujui Oleh

Pembimbing

Pembimbing : Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



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 : 29 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

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.