



## 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 <10 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.  $1 \times 10^3$  koloni/g dan SNI 7388:2009 yaitu maks.  $1 \times 10^2$  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