



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

## **PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *BREADCRUMB ORANGE* DI PT SRIBOGA BAKERIES INTEGRA**

**PUTRI YUWANDARI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi *Breadcrumb Orange* di PT Sriboga Bakeries Integra” 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 ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Putri Yuwandari  
J3E118107



**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.

Bogor Agricultural University



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

PUTRI YUWANDARI. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Breadcrumb Orange* di PT Sriboga Bakeries Integra (*Quality Control of Orange Breadcrumb Production Process at PT Sriboga Bakeries Integra*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Sriboga Bakeries Integra merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi berbagai macam roti manis, roti tawar, *breadcrumb (fresh panko)* dan beberapa produk roti *customized* dari konsumen. Praktik Kerja Lapangan di PT Sriboga Bakeries Integra ini bertujuan mempelajari prosedur pengawasan mutu proses produksi *breadcrumb orange* yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian produk akhir.

*Breadcrumb* adalah salah satu produk olahan roti yang berbahan dasar tepung terigu, ragi, gula, garam dan air yang melalui proses pencampuran bahan, fermentasi ( $38 \pm 1$  °C, 50 sampai 60 menit), pembentukan adonan dan pemanggangan (195 sampai 200 °C, 30 sampai 35 menit). Produk *breadcrumb* memiliki karakteristik mutu seperti (1) serat yang memanjang dan runcing agar didapatkan hasil renyah saat diaplikasikan sebagai *breader*, (2) kadar air yang tidak melebihi 40 % b/b dan (3) sifat organoleptik tidak melebihi batas normal, sehingga perlu dilakukan pengawasan proses produksi untuk mencapai spesifikasi tersebut. Metode yang digunakan adalah dengan mengontrol atau mengawasi proses produksi dari awal hingga proses pendistribusian berlangsung, seperti pengawasan penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, *monitoring* produk akhir dan distribusi produk. Pengambilan data dilakukan secara langsung melalui observasi, wawancara pihak perusahaan, melalui studi pustaka sebagai data penunjang dan melakukan pengujian terhadap kadar air menggunakan alat *moisture analyzer*. Sampel produk akhir *breadcrumb orange* diambil secara acak pada *batch* tertentu untuk dilakukan pengujian kadar air.

Data hasil pengujian kadar air sebanyak 30 data (01 April 2021-23 Mei 2021) menunjukkan ketidaksesuaian persentase kadar air produk yang ditetapkan oleh perusahaan. Kadar air tertinggi yang terkandung dalam produk *breadcrumb orange* berkisar antara 40,36 % b/b sampai 45,78 % b/b, yaitu melebihi batas maksimal standar perusahaan sebesar 40 % b/b. Faktor yang mempengaruhi hal tersebut adalah suhu dan kelembaban ruang fermentasi tidak sesuai, lamanya waktu fermentasi, serta kurangnya waktu dan suhu proses pemanggangan.

Hasil pengawasan mutu yang dilakukan telah menunjukkan hasil yang cukup baik. Pengawasan proses produksi perlu ditingkatkan oleh QC *field*, operator dan pekerja produksi agar penyimpangan yang terjadi di lapangan dapat dihindari, sehingga produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan harapan konsumen dan standar produk perusahaan.

Kata kunci: *breadcrumb*, pengawasan mutu, proses produksi



© 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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021  
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 IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

## **PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *BREADCRUMB ORANGE* DI PT SRIBOGA BAKERIES INTEGRA**

**PUTRI YUWANDARI**



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

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**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: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi *Breadcrumb Orange*  
di PT Sriboga Bakeries Integra  
Nama : Putri Yuwandari  
NIM : J3E118107

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pembimbing:

Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.

Disetujui oleh

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

NIP. 197102262002102001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.

NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 29 Juli 2021

Tanggal Lulus:

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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.