

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 memungut 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