

RINGKASAN

FIRLY FADIA AZKIA MAHARANI. Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu dalam Proses Produksi Keju di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi (*Quality Control of Milk Raw Material in The Cheese Production at PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi*). Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Susu memiliki kandungan karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang baik bagi tubuh, dimana kandungan nutrisi tersebut juga baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, oleh karena itu susu termasuk produk pangan yang mudah mengalami kerusakan. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan susu adalah dengan melakukan pengolahan lanjutan, misalnya diolah menjadi produk keju. PT Bukit Baros Cempaka merupakan salah satu industri pengolahan susu menjadi produk keju yang berlokasi di Sukabumi, Jawa Barat. Pengolahan susu menjadi keju dapat memperpanjang umur simpan susu dan dapat meningkatkan mutu dan nilai jual susu. Mutu produk yang dihasilkan sangat bergantung pada mutu bahan baku yang digunakan, oleh karena itu perlu dilakukan pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka.

Pengendalian mutu bahan baku susu di PT Bukit Baros Cempaka perlu dilakukan guna menghasilkan produk sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Terkendali atau tidaknya mutu bahan baku susu yang digunakan dapat dianalisis melalui data pemeriksaan mutu susu dari berbagai parameter seperti, berat jenis, lemak, SNF, protein, penambahan air, titik beku dan total padatan selama bulan Desember, Januari dan Februari menggunakan program IBM SPSS *Statistics 24* yang kemudian dibuat grafik kendali dan didukung dengan informasi yang berasal dari kegiatan observasi kegiatan produksi, wawancara dan dokumen pendukung lainnya. Melalui kegiatan analisis tersebut dapat diuraikan informasi terkait pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju.

Pengendalian mutu bahan baku susu telah dilakukan cukup baik, hanya saja masih terdapat kelemahan, seperti terdapat beberapa parameter mutu susu yang tidak terkontrol pada bulan Desember, Januari dan Februari pada ketiga *supplier*. Berdasarkan diagram sebab akibat yang telah dibuat, penyebab tidak terkontrolnya beberapa parameter mutu bahan baku susu pada ruang lingkup kajian adalah pekerja yang kurang disiplin, pengecekan mutu tidak sesuai IK, kurangnya pemeliharaan pada alat dan tidak ada batas waktu tunggu untuk dilakukannya analisis sampel susu. Sebaiknya dilakukan beberapa tindakan perbaikan seperti, menetapkan kualifikasi pendidikan untuk pekerja khususnya bagian penerimaan dan pengecekan susu, peningkatan kesejahteraan karyawan, mengalokasikan anggaran untuk kalibrasi alat analisis dan melakukan pembaharuan SOP penerimaan dan pengecekan susu untuk ditambahkan ketentuan mengenai batas waktu tunggu dilakukannya analisis sampel susu.

Kata kunci : bahan baku susu, diagram Ishikawa, grafik kendali, pengendalian mutu