

RINGKASAN

SALSABILA AYU WANDARI. Pengawasan Mutu Produk Nesta Irot (Isian Roti) Cokelat di PT Sekawan Karsa Mulia, Tangerang, Banten. *Quality Control of Nesta Irot (Bread Filling) Cokelat at PT Sekawan Karsa Mulia, Tangerang, Banten*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

PT Sekawan Karsa merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi bahan pangan di bidang *bakery ingredients*. Jenis produk yang dihasilkan antara lain, cokelat pasta, cokelat blok, minuman cokelat, pudding instan, *bread improver*, *cake improver*, *emulsifier*, *baking powder*, dan *hydrocolloid*. Tujuan dari pelaksanaan PKL di PT Sekawan Karsa Mulia adalah mempelajari pengawasan mutu terhadap produk Nesta Irot (isian roti) Cokelat di PT Sekawan Karsa Mulia mulai dari bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

Pengawasan mutu adalah kegiatan yang memastikan suatu standar/spesifikasi yang telah ditetapkan sesuai dengan yang dihasilkan. Pengawasan mutu pada produk Nesta Irot Cokelat dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Pengawasan bahan baku dilakukan dengan melakukan pengujian dan pengecekan dokumen terhadap bahan baku yang datang. Pengujian bahan baku dilakukan secara organoleptik dan kimiawi. Pengujian secara organoleptik dilakukan dengan mengamati warna, aroma, rasa, dan penampakan. Pengujian secara kimiawi meliputi, kadar air, titik leleh, dan pH. Dokumen yang dicek antara lain, CoA (*Certificate of Analysis*), sertifikat halal, dan lain-lain.

Pengawasan mutu proses produksi dilakukan untuk mencegah dihasilkannya produk yang gagal dan menghemat waktu dan biaya produksi. Tahapan proses produksi dari produk Nesta Irot Cokelat yaitu pembersihan dan sanitasi alat, persiapan bahan baku dan kemasan, penggilingan dan penyaringan gula, penimbangan bahan baku, pencampuran bahan, pemeriksaan QC, dan pengemasan dan penyimpanan produk.

Produk akhir yang telah jadi pun dilakukan pengawasan terhadap mutu produk sehingga produk yang dipasarkan sudah sesuai dengan standar perusahaan dan aman bagi konsumen. Pada produk akhir dilakukan pengujian secara organoleptik (warna, aroma, rasa, dan penampakan) dan secara kimiawi yaitu kadar air produk.

Permasalahan yang masih timbul setelah dilakukannya pengawasan mutu pada produk Nesta Irot Cokelat ini adalah masih adanya beberapa produk yang ditemukan gumpalan-gumpalan serbuk akibat kurang meratanya bahan pada saat proses pencampuran. Hal yang dilakukan untuk mengatasi terjadinya masalah ini adalah dengan dilakukannya sirkulasi produk pada saat proses pencampuran.

Kata kunci : Bahan baku, Gumpalan-gumpalan serbuk, Nesta Irot Cokelat, Pengawasan mutu, Produk akhir, Proses.

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