

RINGKASAN

FIFI APRIANINGSIH. Pengendalian Mutu Kadar Air dan Benda Asing Produk Kacang Atom di PT Dua Kelinci, Pati. *Moisture Content and Foreign Matter Control of Coated Nuts at PT Dua Kelinci Pati*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan dengan pemasaran yang sudah merambah di tingkat nasional maupun internasional. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Dua Kelinci yaitu kacang atom. Kacang atom merupakan produk makanan ringan yang terbuat dari biji kacang tanah yang dibalut dengan tepung tapioka sehingga berbentuk bulat dan memiliki tekstur renyah dan gurih. Proses pembuatan kacang atom di PT Dua Kelinci dimulai dari persiapan bahan baku, pembuatan jeladren (bahan perekat), pelapisan, pengayakan, penggorengan, penirisan, pengovenan, pengayakan, sortir manual, dan pengemasan.

Produk makanan ringan dengan tekstur kering dan renyah yang melalui proses penggorengan dan pengovenan dapat memiliki kadar air yang tinggi apabila tidak dilakukan pengawasan dan pengendalian. Oleh karena itu diperlukan pengawasan dan pengendalian mutu kadar air produk sebelum masuk ke dalam kemasan dengan melakukan pengecekan kadar air produk secara berkala. Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan pengecekan kadar air pada produk sebelum masuk ke dalam kemasan setiap satu jam sekali. Spesifikasi kadar air yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu 2,50 % hingga 3,70 %.

Pengolahan data kadar air menggunakan bagan kendali \bar{x} -bar menunjukkan nilai kadar air belum terkendali secara statistik namun nilai kadar air masih masuk dalam rentang spesifikasi perusahaan. Hasil analisis regresi linear suhu aktual penggorengan step satu, penggorengan step dua, dan pengovenan terhadap nilai kadar air produk menghasilkan nilai R^2 berturut-turut 0,0091, 0,0221, dan 0,0036. Hal ini menunjukkan tidak adanya hubungan yang erat antara suhu aktual penggorengan step satu, penggorengan step dua, dan pengovenan dengan kadar air produk.

Proses produksi makanan secara masal rentan terhadap kontaminasi fisik. Kontaminan fisik (benda asing) yang ikut terkemas dan sampai di tangan konsumen dapat memberikan dampak buruk baik untuk konsumen maupun produsen. Selain itu keberadaan benda asing yang ikut terkemas akan menambah jumlah *reject* produk. Kontaminan fisik benda asing terbanyak yang ditemukan adalah batu kerikil. Faktor-faktor yang menyebabkan terdapatnya benda asing batu kerikil antara lain manusia, lingkungan, mesin, dan bahan.

Untuk meminimalkan kontaminasi benda asing batu kerikil dapat dilakukan pelatihan pada pekerja terkait pentingnya menjaga kualitas produk, pengecekan kebersihan APD pekerja secara terjadwal, perbaikan lantai di ruang persiapan biji kacang tanah dan tepung tapioka, penetapan peraturan terkait tindakan perbaikan mesin tidak boleh dilakukan di atau dekat dengan lini produksi, perawatan dan pembersihan mesin *distoning* (mesin pemisah biji kacang tanah dengan benda asing) secara berkala, dan pemilihan pemasok biji kacang tanah yang berkualitas serta pemeriksaan di setiap kedatangan biji kacang tanah dengan pengambilan sampel yang mewakili populasi serta melakukan penolakan apabila hasil pengecekan biji kacang tanah melebihi spesifikasi benda asing yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kata kunci: kadar air, kontaminan benda asing, pengendalian mutu, regresi linear