

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 IPIB.
2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

## RINGKASAN

EVITA MULIANI. Pengawasan Mutu *Concentrate* Kopi di PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat. *Quality Control of Coffee Concentrate at PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Mutu sangat berpengaruh pada loyalitas konsumen terhadap produk yang dihasilkan PT Gambino Artisan Prima (GAP). PT GAP merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *beverage* khususnya minuman kopi *ready to drink* (RTD). Kegiatan pengawasan mutu perlu dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan sesuai standar yang ditetapkan. Selain pada produk jadi, pengawasan mutu juga dilakukan pada produk setengah jadi yaitu pada *concentrate* kopi. *Concentrate* kopi merupakan hasil ekstraksi kopi sebelum diolah menjadi minuman kopi RTD. Bahan baku pembuatan *concentrate* yaitu campuran arabika-robusta. Tujuan dilakukan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) yaitu untuk mempelajari proses produksi minuman kopi RTD dan untuk mengetahui pengawasan mutu *concentrate* yang dibandingkan dengan syarat mutu PT GAP.

Persyaratan mutu *concentrate* perlu dipenuhi, hal ini bertujuan untuk menghasilkan mutu *concentrate* yang sesuai standar sehingga dapat dihasilkan produk akhir dengan kualitas baik. Pengawasan mutu *concentrate* kopi meliputi *Total Dissolve Solids* (TDS), pH, suhu dan °brix. Pengukuran TDS *concentrate* kopi menggunakan TDS meter untuk mengetahui tingkat atau level ekstraksi pada kopi. Informasi mengenai ekstraksi ini berhubungan dengan konsentrasi *concentrate* kopi yang akan dihasilkan. Pengukuran pH dan suhu menggunakan alat pH meter yang dilengkapi dengan pengukur suhu. Pengukuran pH bertujuan untuk mengetahui tingkat keasaman berdasarkan adanya gugus OH<sup>-</sup> dan pengukuran suhu untuk mengetahui temperatur berdasarkan sifat pemuain zat cair. Pengukuran °brix dilakukan menggunakan alat refraktometer yang bertujuan untuk mengetahui konsentrasi (%) gula atau kepadatan gula dalam larutan.

Hasil dari pengolahan data yakni TDS, pH, °brix dan suhu *concentrate* kopi tidak terkendali secara statistik. Rata-rata hasil pengukuran TDS masih berada di bawah standar perusahaan, sedangkan rata-rata untuk ketiga data lainnya berada pada kisaran standar yang ditetapkan perusahaan. Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan ketidakterkendalian tersebut yaitu *machine*, *material*, *method* dan *environment*. Faktor *material* yakni ketidakseragaman bahan baku yang digunakan. Faktor *machine* yakni tidak dilakukannya kalibrasi sebelum pengujian. Faktor *method* seperti tidak adanya lembar *Standard Operational Procedure* (SOP) penggunaan dan kalibrasi alat uji, kurangnya pengendalian pada tahap pengadukan dan pengambilan sampel *concentrate*, tidak dilakukan pengujian kualitas air seduh dan pengujian suhu tidak dilakukan pada kisaran yang telah ditentukan. Faktor *environment* yaitu suhu lingkungan yang fluktuatif dan suhu tinggi di ruang produksi mengakibatkan suhu air seduh yang digunakan pada tahap *cold brewing* tidak sesuai standar perusahaan. Perlu dilakukan perbaikan diantaranya pembuatan SOP, pemeliharaan atau *maintenance* pada alat uji, kalibrasi alat secara rutin serta pengendalian suhu air seduhan dan suhu ruang produksi dikontrol dengan baik.

Kata kunci: *cold brew*, *concentrate*, faktor, kopi, pengawasan mutu