

RINGKASAN

SUSI NUR KUSUMAWATI. Pengawasan Mutu Proses Produksi Tempe di Rumah Tempe Indonesia dan Pengawasan *Post Market* Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT). *Quality Control of Tempeh Production Process at Rumah Tempe Indonesia and Post Market Control of Fresh Foods of Plant Origin (FFPO)*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di dua tempat yaitu Rumah Tempe Indonesia Bogor dan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKPPP) Kota Tangerang Selatan. Tujuan dari kegiatan PKL adalah untuk mengetahui pengawasan mutu proses produksi tempe di Rumah Tempe Indonesia dan mempelajari pengawasan *post market* pangan segar asal tumbuhan (PSAT) oleh DKPPP Kota Tangerang Selatan.

Rumah Tempe Indonesia merupakan unit usaha yang memproduksi olahan kedelai yaitu tempe. Metode yang digunakan dalam pengawasan mutu proses produksi tempe adalah dengan praktik dan observasi secara langsung serta diskusi terkait pengawasan. Pengawasan yang telah diterapkan oleh Rumah Tempe Indonesia adalah pengecekan secara visual di berbagai aspek proses dan pengujian pada bahan baku dan produk akhir.

Proses produksi serta pengawasan mutu proses dan produk tempe di Rumah Tempe Indonesia sudah lebih baik dibandingkan dengan mayoritas pengrajin tempe yang ada, meskipun dalam pengimplementasian pencatatan sistem manajemen mutunya masih belum secara rutin setiap hari dilakukan di lapangan. Hal tersebut dikarenakan belum adanya bagian QC yang secara langsung menangani pengawasan pada setiap proses. Selain itu frekuensi pengujian pada bahan baku dan produk akhir masih dilakukan dalam kurun waktu 1 tahun sekali, hal ini masih dirasa kurang dan perlu dilakukan berkala setidaknya 2 sampai 3 kali dalam setahun.

Pengawasan PSAT oleh DKPPP Kota Tangerang Selatan dilakukan ketika pangan segar telah berada di pasaran atau *post market* dalam rangka menjamin bahwa produk pangan segar yang telah diedarkan terjamin keamanan dan mutunya sebelum sampai ke masyarakat. Metode yang digunakan dalam mempelajari pengawasan *post market* PSAT adalah dengan mengikuti kegiatan pengawasan, diskusi mengenai sistem pengawasan dan kendala yang dihadapi serta melakukan pengujian dengan *rapid test kit*.

Kegiatan pengawasan yang dilakukan terdiri dari dua kegiatan yaitu pengambilan contoh dan pengujian. Pengujian dilakukan secara kualitatif dengan menggunakan *rapid test kit* dengan jenis uji formalin dan pestisida. Hasil pengujian kualitatif pada 4 komoditas sampel pangan segar di dua pasar yang berbeda yaitu terdapat kandungan pestisida yang tinggi pada bayam 2. Pada pengujian formalin pangan segar yang terdeteksi ada pada sampel tomat 2, apel fuji 1 dan 2, serta apel malang 1 dan 2, namun nilai kandungannya masih dalam batas wajar. Kendala yang dihadapi dalam pengawasan diantaranya kekurangan pada SDM sebagai pengawas, anggaran, dan sarana prasarana sebagai penunjang pengujian.

Kata kunci: mutu, pangan segar, pengawasan *post market*, proses produksi, tempe

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.