



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI PRODUK ROTI DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN, BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

ANDRE ANUGRA UTAMA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Roti di Industri Rumah Tangga Pangan, Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Andre Anugra Utama
J3E118018



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

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.

RINGKASAN

ANDRE ANUGRA UTAMA. Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Roti di Industri Rumah Tangga Pangan, Bogor. *Quality Control of Bread Product Production Processes at Home Food Industry, Bogor*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Botani Bakery, Roti Soek Padjadjaran, dan Rumah Que Que merupakan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang produk utamanya adalah *bakery*, yaitu roti isi dan roti tawar. Ketiga IRTP ini menyadari pentingnya pengawasan mutu sekali pun produk pangan yang dihasilkan adalah produk skala menengah ke bawah. Mutu roti dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan juga pada proses produksi. Pada setiap proses produksi terdapat standar perusahaan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan kualitas produk yang terbaik. Oleh sebab itu perusahaan perlu melakukan pengawasan mutu proses produksi agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan dan mencegah terjadinya produk *reject*. Tujuan dilaksanakannya kegiatan PKL ini adalah melakukan dan mempelajari pengawasan mutu proses produksi di Botani Bakery, Roti Soek Padjadjaran, dan Rumah Que Que.

Pengawasan mutu yang dilakukan untuk produk roti di IRTP terdiri dari tiga tahapan dasar yaitu penerimaan bahan baku, proses produksi pembuatan roti, dan produk akhir roti. Pada penerimaan bahan baku yang perlu diperhatikan adalah suhu penyimpanan bahan, pengawasan mutu organoleptik (warna, rasa, dan aroma), kesesuaian berkas dokumen CoA dengan barang di lapangan. Untuk pengawasam mutu bahan pendukung dilakukan dengan pengecekan dokumen dan pengujian organoleptik (warna, rasa, dan aroma). Kemudian pada saat proses produksi yang perlu diperhatikan adalah suhu dan waktu pencampuran bahan, keadaan adonan, suhu proofing (35 °C sampai 40 °C), suhu dan waktu pengovenan ($t = 180$ °C sampai 200 °C dan waktu 15 sampai 30 menit). Pengawasan produk akhir yang diperhatikan adalah suhu penyimpanan produk akhir dan kondisi kemasan.

Ketiga IRTP sudah melakukan pengawasan mutu yang baik. Namun untuk meminimalisir produk akhir yang tidak sesuai atau *reject* perlu ditingkatkan kembali pengawasan mutu produk agar dapat sesuai dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan, salah satunya dengan menyediakan alat khusus untuk mempercepat proses fermentasi roti agar proses fermentasi berjalan efektif. Perlu dilakukan peningkatan kesadaran dan pengetahuan kepada SDM, terutama QC dan operator terkait pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan.

Kata kunci : organoleptik, pengawasan mutu, proses produksi, *reject*.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI PRODUK ROTI DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN, BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

ANDRE ANUGRA UTAMA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Pengawasan Mutu Proses Produksi Produk Roti di Industri
Rumah Tangga Pangan, Bogor
Nama : Andre Anugra Utama
NIM : J3E118018

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 12 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.