

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*.