



RINGKASAN

MUHAMMAD RIZKY RAMADHAN. Pengawasan Mutu Produk Otak-Otak Midi di PT Raja Top Food Tangerang (*Quality Control of Midi Grilled Fish Cake Product at PT Raja Top Food Tangerang*). Dibimbing oleh SULIANTARI.

PT Raja Top Food merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan yang berdiri pada tahun 1982. PT Raja Top Food memproduksi olahan daging, ikan, mie, sambal, ayam, dan produk *ready to eat*. Salah satu produk yang diminati konsumen adalah otak-otak. Otak-otak merupakan salah satu bentuk diversifikasi dari produk olahan berbahan baku ikan.

Pengawasan mutu yang diterapkan di PT Raja Top Food pada produk otak-otak meliputi beberapa tahap diantaranya pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. Pada penerimaan bahan baku yang perlu diperhatikan adalah suhu bahan baku yaitu ikan harus dalam keadaan beku pada suhu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau lebih rendah, uji organoleptik (warna dan aroma) dan pengecekan surat jalan sesuai dengan jumlah order pesanan sebelumnya. Pengawasan mutu untuk bahan pendukung seperti santan harus mempunyai suhu $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau lebih rendah.

Pada proses produksi, proses penggilingan ikan dan kebersihan *bowl cutter* yang digunakan untuk pencampuran adonan dan pemantauan suhu dan waktu perebusan perlu diperhatikan. Proses penggilingan ikan dilakukan dengan tiga kali ($3 \times$) ulangan sesuai dengan standar perusahaan. Hal ini disebabkan karena karakteristik tulang ikan yang cukup tebal agar tulang ikan dapat halus secara merata. Suhu dan waktu pada saat proses perebusan ($t = 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ sampai $95\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan waktu 15 – 25 menit).

Untuk produk akhir yang perlu diperhatikan adalah suhu penyimpanan produk akhir yaitu $< -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan kebocoran kemasan vakum dengan melakukan pengecekan visual saat pengemasan. Parameter uji secara kimia seperti produk terkontaminasi residu logam berat dapat dilakukan dengan mendeteksi adanya serpihan logam menggunakan *metal detector*. Spesifikasi perusahaan terhadap produk otak-otak yaitu memiliki berat 30 gram/buah dan 300 gram/kemasan.

Secara umum, PT Raja Top Food sudah melakukan pengawasan mutu dengan baik. Untuk menghasilkan produk yang terjaga kualitas dan mutunya serta meminimalisir produk akhir yang tidak sesuai spesifikasi perusahaan maka pengawasan mutu perlu ditingkatkan. Selain itu, juga perlu dilakukan pelatihan terhadap SDM terutama kepada *Quality Control field* dan operator untuk meningkatkan pengetahuan serta kesadaran tentang pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan.

Kata kunci : otak-otak, pengawasan mutu, proses produksi