



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI *ORIGINAL GYUDON* DI PT XYZ

© 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.

FAUZAN NAUFAL SANTOSO



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 *Original Gyudon* di PT XYZ” 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

Fauzan Naufal Santoso
NIM J3E118044



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



RINGKASAN

FAUZAN NAUFAL SANTOSO. Pengawasan Mutu Proses Produksi *Original Gyudon* di PT XYZ. *Quality Control of Original Gyudon Production Process at PT XYZ*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI

PT XYZ merupakan salah satu perusahaan besar yang bergerak dalam bidang produsen makanan di Indonesia, terutama pada produk *frozen food* dan produk siap saji. Salah satu produk *frozen food* yang diproduksi di PT XYZ adalah produk *original gyudon*. *Original gyudon* merupakan makanan khas Jepang yang berbahan baku daging sapi yang dimasak dengan cara di rebus, ditambah irisan bawang bombai, kecap asin khas jepang (*shoyu*), gula, garam dan bumbu rempah lainnya. Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk melakukan pengawasan mutu pada proses produksi *original gyudon*. Agar produk *original gyudon* yang dihasilkan memenuhi spesifikasi perusahaan dan menjaga mutunya dengan baik, oleh karena itu perusahaan perlu melakukan pengawasan mutu.

Pengawasan mutu adalah suatu kegiatan untuk mengontrol serta memastikan suatu standar/spesifikasi yang telah ditetapkan sesuai dengan yang dihasilkan. Pengawasan mutu pada produk *original gyudon* di PT XYZ dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Pengawasan bahan baku dilakukan dengan cara melakukan pengujian dan pengecekan dokumen terhadap bahan baku yang datang. Pengujian bahan baku dilakukan dengan cara organoleptik yaitu warna, aroma, penampakan serta suhu bahan baku dan pengecekan ukuran daging sapi, seperti panjang, lebar dan ketebalannya. Dokumen yang harus dicek antara lain *CoA (Certificate of Analysis)*, surat jalan dan sertifikat halal.

Pengawasan mutu proses produksi dilakukan dengan cara melakukan pengontrolan pada setiap prosesnya mulai dari suhu dan waktu pemblansiran daging sapi (*beef slice*) menggunakan mesin *kajiwara* yang di atur dengan waktu 5 menit dan suhu 85°C, pemasakan kaldu menggunakan mesin *kajiwara* yang di atur dengan suhu 50°C dalam waktu 5 menit, pemasakan *original gyudon* menggunakan combi oven dengan suhu 100°C dalam waktu 25 menit, dan proses pendinginan menggunakan *blast freezer* yang di atur dengan suhu -30°C. Uji organoleptik dilakukan setelah proses pemblansiran, pemasakan kaldu dan pemasakan *original gyudon*. Kemudian dilakukan pengecekan suhu produk setelah *blast freezer* yang disusun pada troli bagian atas, tengah dan bawah pada kisaran suhu 15-25°C. Setelah itu dilakukan proses penimbangan daging sebanyak 600 g dan kaldu sebanyak 400 g untuk 1 *pcs*. Selanjutnya dilakukan pengecekan *seal* pada kemasan.

Pada produk akhir harus dilakukan pengawasan antara lain pengecekan produk menggunakan *metal detector*, kemasan yang bocor dan suhu penyimpanan produk akhir. Berdasarkan data pengawasan suhu dan waktu proses pengolahan *original gyudon*, menunjukkan bahwa hasil pengawasan pada proses produksi *original gyudon* sudah sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Dapat disimpulkan bahwa PT XYZ telah menjalankan pengawasan mutu produk *original gyudon* dengan baik dan dapat meminimalisir produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi.

Kata kunci : bahan baku, *original gyudon*, pengawasan mutu, proses produksi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



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 ORIGINAL GYUDON DI PT XYZ

FAUZAN NAUFAL SANTOSO



Sekolah Vokasi

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

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penyaji pada ujian Laporan Akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

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.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Original Gyudon
di PT XYZ
Nama : Fauzan Naufal Santoso
NIM : J3E118044

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh
Pembimbing Tugas Akhir:
Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.

Diketahui oleh

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

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tanggal Ujian: 25 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

Bogor Agricultural University

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.