



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:

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