

## RINGKASAN

SITI AISYAH PUTRI RAHAYU. Pengawasan Mutu pada Produk Minuman Susu Berperisa dalam Kemasan *Pouch* di PT. XYZ. *Quality Control of Milk Beverage in Pouch Packaging at PT. XYZ*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

Minuman susu berperisa adalah minuman berbahan dasar susu dengan bahan tambahan pangan perisa, gula, dan bahan tambahan lainnya. Produk tersebut diolah dengan proses sterilisasi pada suhu 135 sampai 145 °C, selama 2 sampai 5 detik. PT. XYZ merupakan industri pangan yang memproduksi produk olahan susu, salah satu produk yang dikenal oleh masyarakat yaitu produk minuman susu berperisa dalam kemasan *pouch* dengan varian rasa coklat dan stroberi. Produk olahan susu merupakan salah satu produk yang rentan terhadap kerusakan, karena kandungan nutrisi yang tinggi pada susu merupakan substrat yang ideal bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Oleh sebab itu, untuk mencegah terjadinya penurunan mutu pada produk, perlu dilakukan pengawasan mutu pada produk yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Prosedur ini dilakukan untuk mengontrol dan mengevaluasi mutu dari awal proses produksi sampai produk akhir. Praktik Kerja Lapangan di PT. XYZ ini bertujuan untuk mempelajari prosedur pengawasan mutu pada produk minuman susu berperisa dalam kemasan *pouch*.

Pengawasan mutu pada produk minuman susu berperisa dalam kemasan *pouch* di PT. XYZ ini dilakukan melalui pengujian pada parameter fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik. Data hasil pengujian diverifikasi dengan standar perusahaan maupun dengan standar regulasi. Pengujian pada parameter fisikokimia dilakukan menggunakan alat milkoscan, kemudian data hasil pengujian divalidasi dan diverifikasi kembali melalui pengujian secara manual, meliputi pengujian pH menggunakan pH meter, total padatan terlarut menggunakan refraktometer, kadar lemak menggunakan metode Gerber, dan kadar protein menggunakan metode Kjeldahl. Pengujian pada parameter mikrobiologi meliputi pengujian TPC (*Total Plate Count*). Sedangkan pengujian organoleptik meliputi uji penerimaan atau uji kesukaan dan uji pembeda segitiga (*triangle test*).

Berdasarkan hasil pengujian produk pada parameter fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik, menunjukkan bahwa PT. XYZ telah menerapkan pengawasan mutu pada produk minuman susu berperisa dalam kemasan *pouch* sesuai dengan standar yang berlaku. Namun, terdapat beberapa standar mutu perusahaan yang sedikit berbeda dengan ketentuan regulasi, yaitu pada parameter kimia, pengujian kadar lemak dan protein, serta pada parameter mikrobiologi, pengujian TPC (*Total Plate Count*). Hal ini dapat terjadi karena perusahaan telah menetapkan standarnya sesuai dengan karakteristik produk, bahan baku, maupun proses produksinya. Perusahaan melakukan evaluasi secara berkala untuk menghindari adanya ketidaksesuaian yang tidak diinginkan, dan terus berkomitmen menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : pengawasan mutu, perisa, *pouch*, dan susu.

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