

## RINGKASAN

ROSA OKTAVIANA SYAMSUDDIN. Verifikasi Proses Produksi dan Mutu Produk Akhir Roti Le Gitt *Original Cheese* di PT Sriboga Bakeries Integra, Bogor. *Verification of Production Process and Quality of The Final Product "Le Gitt Original Cheese Bread" at PT Sriboga Bakeries Integra, Bogor.* Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT S Sriboga Bakeries Integra (SBI) merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi berbagai macam produk roti dengan merek dagang Roti Le Gitt dan tepung roti dengan merek dagang Le Gitt Panko. PT SBI rutin memproduksi produk roti setiap harinya. Beberapa jenis produk roti yang diproduksi di PT SBI diantaranya adalah roti tawar, roti manis, dan roti kreasimu.

Salah satu varian produk roti manis yang diproduksi yaitu Roti Manis *Original Cheese*. Perusahaan telah menetapkan standar proses untuk menghasilkan roti manis dengan mutu terbaik. Proses produksi merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan agar terjaminnya mutu produk yang sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan, sehingga diperlukan pengawasan mutu pada proses produksi. Verifikasi standar proses merupakan salah satu langkah dalam pengawasan proses produksi yang perlu dilakukan untuk mengetahui apakah keadaan lapangan sesuai dengan standar yang masih ditetapkan.

Kegiatan verifikasi dilakukan untuk memastikan ada tidaknya ketidaksesuaian dalam melaksanakan proses produksi dibandingkan dengan acuan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Dari kegiatan verifikasi yang dilakukan pada proses produksi roti manis ditemukan adanya ketidaksesuaian pada tahap pencampuran, tahap fermentasi, serta tahap *baking*. Pada proses pencampuran, ditemukan ketidaksesuaian pada parameter temperatur dan persentase perbandingan air dan es batu. Standar suhu adonan *sponge* yaitu 15-18°C, sedangkan hasil verifikasi diperoleh suhu 21.1°C. Standar pada perbandingan air dan es batu yaitu 50:50, pada proses produksi digunakan perbandingan 80:20 air dan es batu. Proses fermentasi ditemukan ketidaksesuaian terhadap parameter temperatur dan kelembaban pada ruang fermentasi. Standar suhu ruangan fermentasi sebesar 38+1°C, dengan *setting* suhu sebesar 37°C, sedangkan suhu aktual di lapangan sebesar 36,6°C. Proses *baking* ditemukan ketidaksesuaian pada parameter suhu, dimana standar suhu baking sebesar 200-210°C, suhu yang diatur pada oven sebesar 195°C, dan suhu aktual yang diperoleh sebesar 198°C. Kemudian kegiatan verifikasi dilakukan terhadap mutu akhir produk dengan melakukan pengujian mikrobiologi, pengujian kadar air, serta pengujian sensori. Pada uji sensori terdapat perbedaan nyata pada penampakan roti penyimpanan suhu ruang selama tiga hari dengan penyimpanan selama enam hari. Ketidaksesuaian yang terjadi dapat mempengaruhi penurunan mutu produk yang tidak diinginkan oleh perusahaan, sehingga pengawasan mutu perlu ditingkatkan serta verifikasi proses produksi dan mutu produk akhir perlu dilakukan secara berkala.

Kata kunci: ketidaksesuaian proses produksi, standar proses, verifikasi

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.