

RINGKASAN

FEBY NING TYAS YANUAR PUTRI. Pengawasan Mutu Fisik Produk Ayam Marinasi yang Diproduksi oleh PT Sierad Produce, Tbk. *Physical Quality Monitoring of Marinated Chicken Product Produced by PT Sierad Produce, Tbk.* Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Pengawasan mutu dilakukan untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi perusahaan yang berlaku sehingga produk yang akan didistribusikan ke pasar memiliki mutu yang baik. Pengawasan mutu fisik sangat penting dilakukan pada suatu produk yang rentan mengalami kerusakan. Salah satunya adalah produk ayam yang tinggi akan protein, menjadikannya media yang sangat optimal untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Pengawasan mutu produk ayam marinasi X dimulai dari penerimaan bahan baku di *unloading area* hingga pemeriksaan produk akhir di *loading area*. Pengawasan mutu fisik berupa pengawasan secara organoleptik pada produk meliputi beberapa parameter seperti penampakan, aroma, tekstur, dan warna pada produk. Tujuan pembuatan laporan akhir ini, yaitu menguraikan informasi mengenai proses pengawasan mutu fisik produk ayam marinasi yang diproduksi oleh PT Sierad Produce, Tbk.

Pengamatan produk ayam marinasi X meliputi organoleptik daging ayam dan bumbu marinasi, pemeriksaan ketidaksesuaian produk dengan spesifikasi, serta wawancara dengan narasumber. Observasi langsung terhadap keadaan lingkungan produksi dilakukan guna menilai kesesuaian ruang produksi dengan standar yang telah ditetapkan. Pengawasan mutu fisik yang cermat dapat mengurangi penyimpangan produk dan memudahkan evaluasi saat terjadi penyimpangan pada produk.

Pengawasan mutu fisik dilakukan selama 40 hari. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 1200 sampel ayam marinasi X. Sampel terdiri dari bagian ayam *wings, thigh, drumstick, rib, dan keel*. Pengambilan sampel dilakukan secara acak dengan jumlah sampel sebanyak 15 bagian ayam. Pengambilan sampel dilakukan dua kali pengulangan tiap harinya.

Pengujian organoleptik terhadap daging ayam dan bumbu marinasi pada produk menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ayam marinasi X memiliki mutu yang baik. Jenis ketidaksesuaian yang umum ditemukan pada produk ayam marinasi meliputi memar, bagian rusak, bulu, patah, dan maras. Memar dan bagian rusak merupakan prioritas *defect* yang harus segera diatasi.

Produk ayam marinasi X memiliki beberapa ketidaksesuaian. Salah satu jenis ketidaksesuaian yang banyak ditemukan pada produk ayam marinasi X adalah memar. Tindakan pencegahan yang dapat dilakukan meliputi *sampling* yang ketat, pemeriksaan dokumen *supplier*, peningkatan koordinasi yang baik dengan *supplier*, peningkatan tegas *supplier* yang tidak memenuhi spesifikasi perusahaan, serta melakukan sosialisasi kepada *operator* sortasi mengenai pentingnya proses sortasi terhadap produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan.

Kata kunci: ayam marinasi, *defect*, mutu fisik.