



PENGAWASAN MUTU FISIK PRODUK AYAM MARINASI YANG DIPRODUKSI OLEH PT SIERAD PRODUCE, TBK

© 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.

FEBY NING TYAS YANUAR PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pengawasan Mutu Fisik Produk Ayam Marinasi yang Diproduksi oleh PT Sierad Produce, Tbk 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.

Dengan ini saya limpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Feby Ning Tyas Yanuar Putri
J3E217172



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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:

- 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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

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.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



PENGAWASAN MUTU FISIK PRODUK AYAM MARINASI YANG DIPRODUKSI OLEH PT SIERAD PRODUCE, TBK

FEBY NING TYAS YANUAR PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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
2020**

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 mengumumkannya 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

Penguji pada ujian laporan akhir: Ir. Dewi Sarastani, 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 Fisik Produk Ayam Marinasi yang
Diproduksi oleh PT Sierad Produce, Tbk
Nama : Feby Ning Tyas Yanuar Putri
NIM : J3E217172

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitti, D.A.A.
NIP. 195805041985032001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 28 Juli 2020

Tanggal Lulus: 7 Agustus 2020

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:

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