

RINGKASAN

PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PENGAWASAN MUTU ES KRIM DI PT. ALASKA FOOD INDUSTRY SURABAYA, Wilda Al Aluf, NIM B41190389, Tahun 2022, 79 hlm, Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember,
Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, STP., MTP (Dosen Pembimbing),
Patricius Aditya Setyawan (Pembimbing Lapangan).

Kualitas produk mulai diperhatikan dan menjadi suatu hal yang tidak dapat dipisahkan dalam pengawasan mutu. Parameter utama yang harus diperhatikan dalam mengukur kualitas produk adalah penampilan fisik. Masalah yang sering ditemukan yaitu berat es krim yang melebihi standar, bentuk es krim yang hancur, kemasan es krim yang mudah terlepas, dan jumlah es krim dalam box yang lebih.

Pengawasan mutu suatu produk dilaksanakan dengan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP). Penyusunan SOP pengawasan mutu produk akhir es krim bertujuan untuk memastikan bahwa semua aktivitas kerja dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang telah ditentukan, dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang optimal dan untuk menghindari terjadinya variasi atau penyimpangan yang dapat mempengaruhi produk akhir es krim. pengumpulan data yang digunakan dalam laporan magang yaitu dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Kegiatan magang menghasilkan *manual book* dan rancangan SOP. *Manual book* digunakan sebagai standar pengawasan mutu es krim. Parameter pengamatan yang diamati yaitu berat, ukuran, bentuk, kemasan, dan jumlah dalam box. Penerapan rancangan SOP diharapkan dapat menghasilkan produk yang memenuhi Standar Nasional Indonesia dan aman apabila dikonsumsi oleh manusia, disamping itu juga produk es krim mampu bersaing di pasar internasional dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran dari perusahaan yang bersangkutan.

Berdasarkan hasil uji coba rancangan SOP pengawasan mutu produk akhir yang telah ditetapkan kepada karyawan bagian produksi sebanyak 6 orang yang

telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa jika terjadi penyimpangan pada produk akhir es krim, hal tersebut dapat ditemukan penyebabnya dan bisa diselesaikan dengan cara yang tepat dan benar.