

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Pada Proses Pemasakan Kacang Garing (*Roasted Peanuts*) Di Divisi Kacang Garing PT. Dua Kelinci Pati Jawa Tengah**, oleh Mohammad Afif, NIM D41160953, Tahun 2020, 77 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE, M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan akademik yang harus ditempuh oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bentuk praktek dari ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan dan salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P). Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan untuk menambah wawasan dalam berhadapan dengan kenyataan di lingkungan kerja serta mengamati lingkungan kerja dengan cara terjun langsung pada bidang tertentu. Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Devisi Kacang Garing, Kabupaten Pati, Jawa Tengah.

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri makanan dan menjadi salah satu produsen makanan ringan yang terdepan dan terkenal di Indonesia. Berbagai macam produk kacang tanah, biji-bijian, butir gandum, minuman dan juga wafer telah dikembangkan oleh PT. Dua Kelinci dengan berbagai inovasi dan kualitas yang baik sehingga dapat diterima oleh masyarakat Indonesia. Perusahaan yang berlogo “Dua Kelinci” ini telah berhasil menembus pasar mainstream Internasional (*pasar export*) di negara Australia yakni Coles Supermarket dan menjadi sponsor (*patner*) resmi Real Madrid, club sepak bola terbaik di dunia untuk kedua kalinya.

Devisi kacang garing adalah salah satu devisi yang pertama kali didirikan oleh PT. Dua Kelinci yang menghasilkan produk unggulannya yaitu kacang garing (*roasted peanuts*), kacang rasa bawang (*garlic nut*) dan kacang sangrai. Seiring dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi yang semakin maju dan pesat menjadikan proses produksi pada industri makanan ini semakin efisien, terstruktur serta memiliki standar kualitas produk yang baik. Dengan adanya

mesin-mesin berteknologi maju saat ini, devisi kacang garing mampu menghasilkan produk baru yaitu kacang dingin dan kuaci.

Proses produksi kacang garing (*roasted peanuts*) PT. Dua Kelinci memiliki beberapa tahapan, dimana setiap tahapan proses produksi sudah menggunakan alat dan mesin modern (*mekanisasi inline*), mulai dari perontokan tanah (*cleaning*) sampai pengemasan (*packing*) dengan memperhatikan pengendalian atau pengawasan mutu yang telah dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Pengendalian mutu selama proses produksi dapat berpengaruh pada kualitas produk akhir serta berpengaruh terhadap penerimaan produk ke tangan konsumen. Pengendalian mutu pada proses pemasakan (*cooking*) yang dilakukan yaitu kejernihan air, kematangan kacang, kadar garam, serta pH tawas. Keempat hal tersebut saling berhubungan dalam menentukan mutu kacang untuk mencapai produk akhir kacang garing yang berkualitas. Kacang akan dinyatakan matang sepenuhnya dan sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan apabila biji kacang sudah berwarna putih bening. Hal ini dilakukan pengecekan secara manual oleh bagian QC dengan cara mengambil 10 sampel butir kacang setiap 1 jam sekali kemudian kulit kacang dikupas untuk melihat kematangan pada kacang.