

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Kadar Air Mi Instan Pada Line 33 PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi. Renita Sari, NIM D31170282, Tahun 2019, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Retno Sari Mahanani SP, MM selaku Pembimbing PKL.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa semester akhir dalam syarat untuk kelulusan dengan tujuan untuk Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa terhadap kegiatan-kegiatan yang dilakukam dalam perusahaan, melatih mahasiswa dalam berfikir kritis terhadap permasalahan yang ada dalam lingkungan kerja serta dapat menemukan jalan keluar terhadap permasalahan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Pada kegiatan PKL kali ini dilakukan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle yang terletak di Kecamatan Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

Kadar air merupakan banyaknya air yang terkandung dalam bahan yang terkandung dalam persen. Kadar air merupakan salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena kadar air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan citarasa pada bahan pangan. Kadar air mi instan merupakan prosentase kandungan air yang terdapat dalam mi instan yang dihasilkan dalam proses produksi. Pengukuran kadar air dapat dilakukan dengan beberapa cara salah satunya adalah menggunakan *Loss On Drying* atau pemanasan menggunakan oven.

Tema yang diambil pada PKL ini adalah Pengendalian Mutu Kadar Air Mi Instan Pada Line 33 PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi.

Berdasarkan kegiatan PKL yang dilakukan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. diperoleh pengetahuan berupa proses produksi yang dilakukan dalam pembuatan mi. Dapat mengetahui kriteria dalam proses pengendalian mutu mi salah satu adalah pengendalian mutu kadar air pada mi instan beserta faktor-faktor yang mempengaruhi kadar air yang terkandung pada mi instan.