

## RINGKASAN

**Proses Pengawasan Mutu Pada Mutu Produk Sirup Squash di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant**, Salman Al Farizi, B41190973, Tahun 2022, 66 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si. (Dosen Pembimbing), Alberigo Prana Jaya, S. Gz. (Pembimbing Lapangan).

Produsen sirup *squash* salah satunya adalah PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant. Tujuan pelaksanaan magang untuk mengetahui dunia kerja dalam industri pangan terutama pada proses pengawasan mutu, melatih dan mempertajam logika berpikir kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara ilmu yang telah diberikan di bangku kuliah dengan dunia industri, dan mengetahui proses pengawasan mutu pada produk jadi sirup *squash* di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant. Adapun metode yang digunakan selama magang adalah orientasi, observasi, wawancara, dan tinjauan literatur. Pengawasan mutu sirup *squash* yang dilakukan di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant telah berjalan dengan baik yang dibuktikan dengan menganalisa sampel mulai dari sifat fisik, kimia, sampai mikrobiologi. Parameter setiap analisa juga telah didasari oleh PerKa BPOM dan SNI (standar nasional indonesia). Selain itu, PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant juga memiliki parameter internal sebagai acuan pengawasan mutu internal. Parameter dibentuk oleh tim *Research and Development* (R&D) berdasarkan pada penelitian sebelumnya serta regulasi yang telah diatur oleh negara. Parameternya yakni rasa, aroma, brix, pH, total asam tertirasi, total bakteri, kapang dan khamir, serta bakteri koliform. Semua parameter telah diuji dan menghasilkan kualitas yang baik. Akan tetapi, nilai pH dan total asam tertitiasi pada semua sampel hampir mendekati garis batas atas sehingga untuk meningkatkan nilai pH perlu diperhatikan penimbangan bahan tambahan yang ditambahkan pada proses *blending* sehingga nilai pH dan total asam tertitiasi pada sirup *squash* dapat dikendalikan.

Kata kunci: Pengawasan Mutu, Squash, PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant