

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Proses Produksi *Muffin* Coklat Di Citra Kendedes *Cake and Bakery Malang***, Holifah Islamiyati, NIM B41191062, Tahun 2022, 71 hlm. , Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T. (Dosen Pembimbing), Yoyok Yulianto (Pembimbing Lapang 1) dan Ahmad Shofyan Fauzi (Pembimbing Lapang 2).

Pengendalian mutu merupakan sistem dalam mempertahankan mutu yang ditetapkan pada suatu produk oleh perusahaan. Pengendalian mutu perlu dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk di Citra Kendedes *Cake and Bakery* sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dari segi tekstur hingga cita rasa. Pengendalian mutu proses produksi terutama produk *muffin* coklat dapat menjaga keamanan pangan dari awal tahap seleksi bahan hingga produk akhir untuk menjamin kualitas dan keamanan produk tersebut. Untuk mengetahui pengendalian mutu dilaksanakan dengan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan pengerjaan laporan. Pengawasan mutu dilaksanakan dari awal seleksi bahan hingga produk jadi dan dikemas. Dilakukan pengambilan 18 sampel untuk mengamati bobot awal dari adonan hingga *muffin* matang. Berdasarkan data analisis diketahui bobot *muffin* rata – rata berkurang 4,75 % pada saat proses pemanggangan. Hasil akhir *muffin* tidak konsisten karena dipengaruhi oleh faktor penimbangan bahan, suhu oven tidak stabil, dan pengadukan yang terlalu lama.

***Kata kunci:*** *muffin coklat, pengendalian mutu, produk akhir*