

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Pada Produk *Cheese Stick* di CV. Aurasufa Malang, Shinta Wulansari, NIM B41201800, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Pengendalian mutu adalah upaya untuk mempertahankan mutu yang telah ditetapkan pada suatu produk. Hal yang perlu diperhatikan dalam upaya mempertahankan mutu yaitu dengan cara pengendalian mutu, pengawasan ketat, serta penggunaan alat dan mesin dengan tepat. Mutu produk dapat diperhatikan dari segi warna, aroma, tekstur, cara pengolahan, hingga penanganan produk akhir. Pengendalian mutu perlu dilakukan di CV. Aurasufa untuk mempertahankan kualitas produk sehingga produk yang dihasilkan berkualitas. Untuk mengetahui pengendalian mutu dilaksanakan dengan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan pengerjaan laporan. Pengawasan mutu dilaksanakan dari awal yaitu mulai persiapan peralatan, seleksi bahan, penimbangan bahan, pencampuran ke satu (bahan kering), pencairan, pencampuran ke dua, penggilingan, pemotongan, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan, dan tahap akhir yaitu penyimpanan. Produk akhir *cheese stick* tidak seragam hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor yaitu suhu penggorengan yang tidak stabil, penimbangan bahan yang tidak sesuai dengan formulasi yang ditetapkan, ukuran pemotongan adonan yang berbeda tingkat ketebalan dan panjangnya.

Kata kunci : *cheese stick, pengendalian mutu, produk akhir*