

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Proses Produksi Minuman Sari Nanas Di PT Putra Jaya Nanas Blitar – Jawa Timur, Nur Afifah Aminin, Nim B32180394, Tahun 2021, 67 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih M.Si (Dosen Pembimbing) dan Samrotul Azizah (Pemilik Industri).

Pengawasan Mutu Proses Produksi Minuman Sari Nanas Di PT Putra Jaya Nanas Blitar – Jawa Timur merupakan hasil pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Putra Jaya Nanas Blitar – Jawa Timur. PT. Putra Jaya nanas merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian khususnya buah nanas menjadi minuman sari buah dalam kemasan. Produk yang dihasilkan yaitu minuman sari buah nanas dengan merk “Segarri”. Pemasaran dilakukan di daerah Blitar dan sekitarnya, serta beberapa kota tertentu seperti Kota Surabaya dan Malang. PKL di PT Putra Jaya Nanas bertujuan untuk proses produksi, higiene sanitasi, dan penanganan limbah dan pengawasan mutu produksi.

Pelaksanaan PKL selama 3 bulan, mulai tanggal 5 Oktober – 5 Desember 2020. Selama kegiatan PKL melakukan observasi dengan bekerja dan melihat langsung kegiatan produksi, wawancara, dan studi pustaka dari berbagai literatur.

Proses produksi minuman sari nanas di PT Putra Jaya Nanas menggunakan bahan baku berupa buah nanas, air, gula, natrium benzoat, asam sitrat, pewarna, perasa dan bahan pengemas. Proses pengolahan minuman sari buah meliputi penerimaan bahan baku, pengupasan, pencucian, pemotongan, penimbangan, perebusan air, perebusan nanas, penyaringan, pencampuran I, pencampuran II, pengisian ke dalam cup gelas, penutupan, pengemasan ke dalam kardus dan penyimpanan.

Pengawasan mutu pada proses produksi minuman sari nanas di PT. Putra Jaya Nanas dilakukan pada bahan baku, proses pengolahan dan produk akhir. Pengawasan bahan baku dilakukan dengan memilih *supplier* terpercaya dan membeli kemasan yang berstandar *food grade*, pengawasan mutu pada proses pengolahan meliputi pengawasan mutu proses pengupasan, pengisian dan hasil

dari pengemasan. Untuk pengawasan mutu produk akhir dilakukan sebelum sari nanas didistribusikan kepada konsumen dengan melakukan pengamatan secara visual terhadap kondisi kemasan sekunder (kardus).

Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Putra Jaya Nanas masih belum maksimal. Pengawasan mutu hanya dilakukan oleh karyawan pada masing-masing bagian secara organoleptik meliputi warna, rasa, bau, dan terhadap bahan baku, proses pengolahan dan produk akhir. PT. Putra Jaya Nanas untuk menjamin bahwa bahan bakunya menetapkan persyaratan Sertifikat CoA (*Certificate of Analysis*) kepada para pemasok. Untuk meningkatkan dan menjaga mutu produknya disarankan perusahaan untuk melakukan sortasi buah nanas yang akan disimpan berdasarkan tingkat kematangannya. Selanjutnya PT. Putra Jaya Nanas diharapkan membentuk departemen / bagian khusus yang menangani proses pengawasan mutu serta berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 dalam proses produksi untuk mewujudkan produk yang sesuai standar, bermutu dan aman.