

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Produk Sajiku Tepung Bumbu Group Pada Departement FP-2 Section Sajiku Di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory**, Fathiha Madania Al Hayat, NIM B32210941, Tahun 2023, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M. Si (Selaku Dosen Pembimbing Magang).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 4 September – 4 Desember 2023 di PT. Ajinomoto Indonesia, Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory merupakan perusahaan yang menghasilkan aneka macam produk pangan, salah satunya adalah tepung bumbu Sajiku. Sajiku merupakan tepung bumbu instan yang diolah dari perpaduan bahan berkualitas dan rempah - rempah alami yang menghasilkan kelezatan dan aroma yang mengundang selera, membuat masakan jadi lebih lezat.

Suatu perusahaan tidak akan lepas dari konsumen serta produk yang dihasilkan. Konsumen tentunya berharap bahwa barang yang dibeli memiliki kualitas yang baik seperti tidak terjadi kebocoran kemasan dan tekontaminasi dari luar. Oleh karena itu perusahaan harus melakukan tindakan proses pengendalian mutu untuk mengurangi terjadinya produk dengan kualitas yang tidak sesuai standar perusahaan.

Pengendalian mutu Sajiku Tepung Bumbu Group pada Departemen FP-2 Section Sajiku di PT Ajinomoto Indonesia dilakukan menggunakan metode See, Think, Plan, Do (STPD). Pengendalian mutu dilakukan oleh tim QC Sajiku yang mengacu pada dokumen Data Sheet Pengamatan Sajiku dan Data Sheet Penerimaan Material. Selain itu manajemen kontrol produk Sajiku Tepung Bumbu Group dilakukan dengan mencakup pengawasan yang ketat untuk memastikan produk memenuhi standar kualitas dengan dilakukan identifikasi setiap tahapan proses produksi, analisa bahaya, penanganan atau pencegahan, target yang harus dicapai serta memiliki prosedur tindak lanjut yang jelas apabila menemukan temuan.