

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Produk *Nissin Walens Soes* Di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang. Widhi Nur Aini Wahidiyatin Makhfiroh, NIM B32210722, Tahun 2024, 57 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 01 September - 31 Desember 2023 di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikat seluruh aktivitas yang ada di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang, metode studi pustaka, dan penyelesaian laporan.

PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan-makanan ringan. Kegiatan usaha pokok perusahaan ini yaitu memproduksi bermacam biscuit, salah satunya walens soes. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Nissin Biscuit Indonesia meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir. Pengawasan mutu produk *Nissin Walens Soes* meliputi pengujian pH produk, pengujian kandungan nitrit (NO_2^-) produk dan pengujian kandungan sianida (CN^-) produk.

Berdasarkan data hasil pengujian yang dilakukan selama 6 hari, pada tanggal 23 – 28 Oktober 2023. Pengawasan mutu bahan baku dan produk *Nissin Walens Soes* stabil dan memenuhi standar perusahaan yaitu pH produk berkisar antara 6,31 – 6,75, kandungan nitrit (NO_2^-) produk $<0,007$ dan kandungan sianida (CN^-) produk $<0,005$.