

## RINGKASAN

**Pengawasan Mutu Produk Monde *Crispy Eggroll* di PT. Nissin Biscuit Indonesia Semarang.** Imtiyaz Syarifa Raihana, NIM B32212431, Tahun 2024, 52 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 merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam jenis biskuit. Salah satu produk unggulan dari perusahaan ini adalah monde *egg roll*. Proses pengolahan *egg roll* dimulai dari persiapan bahan, penimbangan bahan, pengocokan bahan, pemanggangan, penggulungan, pendinginan dan pengemasan. Produk *egg roll* memiliki jenis yang beragam seiring berkembangnya zaman.

Pengawasan mutu adalah tindakan pengendalian untuk mengontrol kualitas produk yang diproduksi. Pengawasan mutu *egg roll* yang dilakukan yaitu pengawasan mutu bahan baku dan pengawasan mutu produk. Pengawasan mutu bahan baku *Monde Egg Roll* yang dilakukan di PT. Nissin Biscuit Indonesia meliputi uji kadar abu, uji kadar air, uji kadar gluten, uji bilangan peroksida, uji FFA (*Free Fatty Acid*), uji ketengikan (*rancidity*), uji titik lebur (*melting point*), kadar gula (*sweetness*), uji pH air, uji kandungan arsen (As) air, kandungan besi (Fe) air, kesadahan air, uji kandungan nitrit nitrit (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>) dan sianida (CN<sup>-</sup>) air menggunakan metode spektrofotometri UV- Visible, dan pengujian pH dan nitrit kualitatif ammonium dan sodium bikarbonat. Berdasarkan pengujian yang dilakukan, diperoleh hasil yang stabil sesuai standar yang ditetapkan perusahaan.