

RINGKAKASAN

Pengendalian Mutu Proses Produksi Jamur Kancing Dalam Kemasan Pouch Di PT. Eka Timur Raya, Fatimatuz Zahro, NIM B32210908, Tahun 2024, 64 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani, S.TP., M. Sc (Dosen Pembimbing)

PT. Eka Timur Raya merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan dengan mengolah komoditas jamur kancing menjadi varian produk unggulan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk. Produk yang ditawarkan antara lain jamur segar, jamur dalam kemasan (kaleng, gelas dan *pouch*), *frozen food*, dan produk olahan jamur lainnya. Sebagian besar produk diekspor ke luar negeri seperti Jepang, Amerika dan Timur Tengah serta ditawarkan ke pasar lokal. Proses produksi jamur kancing dalam kemasan pouch terdiri dari beberapa tahapan antara lain penerimaan bahan baku, pembongkaran, penimbangan, pencucian 1, pencucian 2, *blanching 1*, *cooling 1*, *soaking*, *blanching 2*, *cooling 2*, sortasi I, *trimming*, *grading*, sortasi II, *slicing*, *shaking*, *dewatering*, *filling*, *weighting*, pembuatan dan pengisian *brine*, *sealing*, sterilisasi dan pasteurisasi, *can drying*, *unloading dan paletizing*, observasi, *printing*, *packing*, *storage* dan *stuffing*.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, cream atau coklat muda. Jamur kancing mempunyai sifat mudah rusak atau busuk karena memiliki kandungan air yang tinggi, kandungan seratnya relatif rendah, teksturnya lembut tanpa perlindungan dan berespirasi cepat sehingga dapat mempercepat reaksi pencoklatan (*browning*) secara enzimatis akibat adanya aktivitas enzim fenolase.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan penataan dan evaluasi serta memastikan suatu proses agar persyaratan mutu yang ditetapkan dapat tercapai. Pengendalian mutu di PT. Eka Timur Raya ada tiga bagian yaitu: pengendalian mutu *raw material*, pengendalian mutu proses dan pengendalian produk akhir. Pengendalian mutu dilakukan untuk meminimalisir kegagalan standar bahan baku yang telah terstandarisasi dengan *Quality Assurance* sebagai sertifikat keamanan

pangan seperti sertifikat HALAL, SQF dan HACCP. Kunci dari pengawasan mutu di perusahaan PT. Eka Timur Raya yaitu menghasilkan produk jamur kancing yang HALAL, aman, dan berkualitas baik guna menjamin kepuasan pelanggan.