

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Pada Proses Pemasakan Sosis Merah di PT. Phalosari Unggul Jaya Food Division. Riska Alvina Ramadhany, NIM B41200620, 38 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember 2023. Dr. Yossi Wibisono, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan magang dilaksanakan pada tanggal 24 Juli 2023 hingga 8 Desember 2023 di PT. Phalosari Unggul Jaya yang berlokasi di Jl. Sumojoyo Prawiro No. 11, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Dengan metode pelaksanaan magang yaitu observasi, demonstrasi, wawancara, dan studi kepustakaan.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam bidang perunggasan yang memproduksi pembesaran ayam hidup secara internal (*Own Farm - Closed House*) dan RPA (Rumah Potong Ayam). Sejak tahun 2018 hingga saat ini telah didirikan PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* yang memproduksi berbagai macam produk *frozen food* (seperti nugget, sosis, bakso, kornet, dan scallop) dan pemasarannya telah mencapai hampir seluruh daerah Pulau Jawa.

Pengendalian mutu di PT. Phalosari Unggul Jaya-*Food Division* dimulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir yang telah dikemas. Pengendalian mutu produk merupakan aspek terpenting dalam manajemen kualitas dalam Perusahaan. Pengendalian mutu yang dilaksanakan pada proses produksi sosis dilaksanakan sesuai standar.

Pengendalian mutu yang dilaksanakan pada proses pemasakan sosis bertujuan untuk mengurangi terjadi produk sosis *reject* atau produk cacat. Kerusakan sosis yang biasa terjadi pada proses pemasakan yaitu sosis keriput dan sosis tidak matang merata. Hal ini akan berpengaruh pada jumlah hasil produksi harian.