

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Bahan Baku Tepung Terigu Pada Produksi Meses Di PT Multi Aneka Pangan Nusantara.** Oleh Rafly Rizqullah, NIM D41212074, Tahun 2025, 56 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Septine Brillyantina, S.ST., M.Tr.P. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi negeri vokasi yang berada di Kabupaten Jember. Program pendidikan vokasi merupakan kegiatan perkuliahan yang mengarah pada keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi spesifik untuk kebutuhan kerja. Kegiatan magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman dunia kerja kepada mahasiswa serta menjadi syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P.) di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang berlokasi di Jl. Kalisari I No.8A, Kapasari, Kec. Genteng, Surabaya, Jawa Timur dan berdurasi sebanyak 800 jam kerja.

Kegiatan magang bertujuan mendapatkan wawasan dan pengalaman dalam pengendalian kualitas pada produksi meses dan bubuk kakao di PT Multi Aneka Pangan Nusantara. Kegiatan khusus selama magang yaitu menerapkan pengendalian kualitas pada proses produksi meses dan hasil akhir berupa meses. Kegiatan khusus juga melakukan identifikasi pada permasalahan yaitu ketidaksesuaian kadar air pada tepung terigu panggang selama bulan Agustus 2024. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan oleh kurang optimalnya faktor-faktor produksi seperti *man*, *method*, *material*, dan *machine*. Sehingga mahasiswa magang berupaya untuk menemukan solusi dari ketidaksesuaian kadar air tepung terigu panggang dengan mengoptimalkan faktor-faktor produksi.

Pengendalian kualitas merupakan bagian penting dari manajemen perusahaan dan organisasi. Penerapan manajemen kualitas yang efektif, perusahaan dan organisasi dapat meningkatkan kualitas produk/jasa, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan mencapai tujuan bisnis. Proses produksi perlu dilakukan pengendalian kualitas berupa pengujian dan pengamatan dengan bertujuan menjaga kualitas produk agar sesuai harapan konsumen. Berdasarkan hal tersebut, terdapat

parameter utama dalam upaya pengendalian kualitas yaitu kadar air atau *Moisture Content* pada hasil produksi pemanggangan tepung terigu sebagai bahan baku meses.

Kualitas tepung dapat ditentukan berdasarkan satu parameter yaitu kadar air. Kadar air pada tepung dapat menyebabkan tumbuhnya jamur dan merusak produk akhir. Pengujian kadar air tepung terigu panggang bertujuan untuk mencegah kerusakan pada meses yang dapat menyebabkan kekecewaan konsumen dan tidak tercapainya harapan konsumen. Permasalahan tersebut disebabkan oleh faktor tenaga kerja yang kurang terampil dalam proses produksi dan kurangnya rasa memiliki. Permasalahan yang lain terdapat pada metode produksi yaitu suhu kurang sesuai pada saat proses produksi. Terdapat permasalahan dari faktor bahan baku yaitu kondisi bahan baku dan penanganan proses penyimpanan yang terbatas. Faktor mesin yaitu keterbatasan fitur pengaturan suhu sehingga tepung tidak matang secara merata.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri PSDKU Sidoarjo, Politeknik Negeri Jember)**