

## RINGKASAN

**Pengawasan Mutu Mikrobiologi Pada Proses Produksi Minuman Serbuk Cocorio Di PT. Marimas Putera Kencana**, Marisa Adel Liyah, NIM. B32222487, Tahun 2024 38 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr.Ir. Abi Bakri, M.Si. (Dosen Pembimbing), Bowo Edy P (Pembimbing Lapangan).

PT. Marimas Putera Kencana, merupakan produsen minuman serbuk rasa buah terkemuka. Dimana, usahanya dimulai sebagai industri rumahan pada 16 Agustus tahun 1995 dan berkembang pesat menjadi perseroan terbatas pada 14 Desember tahun 2001.

Kegiatan magang ini difokuskan pada pembelajaran mengenai proses produksi minuman serbuk di PT. Marimas Putera Kencana, dengan tujuan untuk memahami secara mendalam setiap tahapannya, terutama untuk mengetahui proses pengawasan mutu mikrobiologi pada proses produksi minuman serbuk cocorio. Tentang bagaimana PT. Marimas Putera Kencana melakukan pengendalian mutu terhadap produk yang diproduksi.

PT. Marimas Putera Kencana berorientasi pada kepuasan pelanggan dengan melakukan optimalisasi pada penjagaan kualitas produk yang dijaga tetap dalam kondisi baik hingga sampai ditangan konsumen. Salah satu pengendalian mutu yang dilakukan pada produk jadi yaitu pengendalian mutu mikrobiologi produk minuman serbuk yang memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas produk, kepuasan konsumen, dan dilakukan untuk memastikan bahwa produk aman dan dihasilkan telah sesuai dengan standar perusahaan. Selain itu, dilakukan Uji Rimbang yang bertujuan untuk mencegah produk bocor atau *reject* sampai ditangan konsumen.

PT. Marimas Putera Kencana Unit Pengolahan 2 fokus menghasilkan produk minuman serbuk seperti Marimas (minuman serbuk rasa buah tropis), Cocorio, dan MariOppa yang memiliki varian yang beragam serta rasa dengan karakteristik yang berbeda. Produk ini berasal dari bahan baku utama gula, perisa sintetik, pewarna sintetik, pemanis buatan dan tanpa bahan pengawet.