

RINGKASAN

PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI BUMBU KALDU PENYEDAP BERBASIS EKSTRAK DAGING DARI BAHAN BAKU HINGGA PRODUK AKHIR, Iffa Nur Jannah, NIM. B32230102, Tahun 2025, 63 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Lapang).

PT X (Bumbu Masak Indonesia) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan dengan berbagai produk unggulan, salah satunya bumbu kaldu penyedap berbasis ekstrak daging. Produk ini diproses melalui rangkaian tahapan yang memerlukan penerapan pengendalian mutu yang ketat untuk memastikan keamanan, mutu, serta konsistensi produk hingga siap dikonsumsi.

Tujuan kegiatan magang ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari penerapan pengendalian mutu pada proses produksi bumbu kaldu penyedap mulai dari bahan baku, proses ekstraksi, pencampuran formula, hingga pengemasan produk akhir. Metode pelaksanaan magang meliputi observasi langsung di area produksi, wawancara dengan pembimbing lapang dan staf departemen terkait, serta studi literatur mengenai standar pengendalian mutu yang digunakan perusahaan.

Penerapan pengendalian mutu pada proses produksi bumbu kaldu penyedap di PT X (Bumbu Masak Indonesia) telah dilakukan sesuai pedoman keamanan pangan dan standar mutu perusahaan. Pengendalian mutu yang diterapkan mencakup beberapa aspek utama, antara lain: pemeriksaan kualitas bahan baku, pemantauan parameter proses (moisture, pH, NaCl, dan absorbansi), penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), sanitasi peralatan dan lingkungan, serta pengujian mutu produk akhir sebelum didistribusikan.

Secara keseluruhan, hasil magang menunjukkan bahwa pengendalian mutu yang dilakukan telah berjalan efektif dalam menjaga keamanan dan kualitas bumbu kaldu penyedap berbasis ekstrak daging sehingga produk yang dihasilkan konsisten, aman, dan sesuai standar perusahaan.