

RINGKASAN

“Proses *Seasoning* Pada Produksi Snack Tic Tac Di PT Dua Kelinci”

Firda Aisyah Febriyanti, NIM B31170847, Tahun 2019, 75 halaman , Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Yana Suryana (Koordinator PKL), Ir. Didiek Hermanuadi, M.Si (Pembimbing utama).

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan besar yang bergerak dibidang penyedia makanan ringan. Salah satu produk unggulan di PT Dua Kelinci yaitu snack Tic Tac. Banyaknya permintaan konsumen akan produk sehingga menuntut perusahaan memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen dengan meningkatkan kualitas produk snack tic tac. Dalam proses produksi snack tic tac terdapat beberapa tahapan yang salah satunya yaitu proses *seasoning*. Proses *seasoning* merupakan proses pemberian bumbu perasa (perisa) kedalam kacang tic tac setelah proses penggorengan. Proses *seasoning* bertujuan untuk memberikan rasa sehingga meningkatkan kualitas rasa dan aroma pada produk tic tac. Pemberian perisa juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan harga jual produk snack tic tac. Proses pembumbuan dibantu dengan mesin *spray dinamic seasoning* dan mesin *hexagonal* yang digerakkan oleh motor listrik dengan daya 2 HP.

Standar mutu proses *seasoning* diawali dengan proses kalibrasi kacang tic tac dan bumbu yang keluar dalam setiap menitnya. Kalibrasi dilakukan agar produk yang dihasilkan sesuai standar produk tic tac. Beberapa pengecekan yang dilakukan pada produk saat proses *seasoning* yaitu pengecekan suhu produk pada setiap 1 jam sekali. Standar mutu pada proses *seasoning* yaitu standar warna, rasa, dan dosis. Proses kalibrasi dilakukan agar produk hasil *seasoning* dapat sesuai standar warna, rasa, dosis *seasoning* sehingga dapat menjamin kualitas produk. Standar dosis *seasoning* untuk setiap varian yaitu 2,52% - 7,5% . Standar pemberian bumbu perasa yaitu 1,7 – 4,349 kg/paket dengan berat satu pakatnya yaitu 67,5 kg base. Kualitas produk juga berkaitan dengan kinerja mesin yang bekerja. Maka perlu adanya pembersihan dan perawatan terhadap mesin yang digunakan. Pembersihan kecil dan besar dilakukan pada proses *seasoning*.

pembersihan kecil dilakukan tanpa adanya pembongkaran secara menyeluruh pada mesin sedangkan pembersihan besar atau yang sering disebut *cleaning total* dilakukan secara menyeluruh dengan mesin dalam keadaan OFF. Kebersihan di lingkungan produksi perlu diperhatikan sehingga tercipta kenyamanan serta guna memenuhi kualitas hasil yang baik dan sesuai dengan standar.