

MAKALAH KOMPREHENSIF

Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick*



OLEH:
Fensi Safan
6103006036

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2010

**IMPLEMENTASI PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES
PEMBUATAN WAFER *STICK***

MAKALAH KOMPREHENSIF

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
FENSI SAFAN
6103006036

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2010**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Fensi Safan

NRP : 6103006036

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul :

Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick*.

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 21 Juli 2010

Yang menyatakan,



Fensi Safan

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komprehensif dengan judul **“Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick*”** yang diajukan oleh Fensi Safan (6103006036), telah diujikan pada tanggal 19 Juli 2010 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim penguji,



Ir. Indah Kuswardani, MP

Tanggal: 26 Juli 2010

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widayastuti, MP.

Tanggal: 28-7-2010

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Komprehensif yang berjudul “**Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick***” yang diajukan oleh Fensi Safan (613006036), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal: 26 Juli 2010

Dosen Pembimbing I,



Ir. Indah Kuswardani, MP

Tanggal: 26 Juli 2010



**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam MAKALAH KOMPREHENSIF saya yang berjudul:

Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick*

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009.

Surabaya, 21 Juli 2010



Fensi Safan

Fensi Safan NRP 6103006036. ” **Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer *Stick***”.

Di bawah bimbingan :

1. Ir. Indah Kuswardani, MP
2. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Wafer *stick* merupakan produk yang digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena wafer *stick* termasuk produk makanan ringan yang praktis, umur simpan panjang dan harga jual yang terjangkau oleh semua lapisan masyarakat. Sebagai produk pangan, mutu wafer *stick* harus terjamin. Jika terjadi kesalahan proses maka dapat menimbulkan penurunan kualitas produk.

Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan. Mutu produk pangan yang meliputi nilai gizi, organoleptik, keamanan, kegunaan, keawetan. Pengendalian mutu wafer *stick* harus dirancang dengan baik untuk meminimalkan kesalahan.

Pengendalian mutu wafer *stick* yang dilakukan meliputi pengendalian mutu terhadap bahan baku, selama proses produksi serta produk akhir. Pengendalian mutu selama proses produksi berlangsung dilakukan dengan mengatur cara proses dan kerja alat. Pengendalian mutu produk akhir merupakan tindakan pencegahan terhadap berbagai kemungkinan kerusakan produk baik yang akan dipasarkan maupun yang telah dipasarkan, serta mencegah produk gagal yang lolos dari pemeriksaan. Dengan adanya pengendalian mutu diharapkan dapat meminimalkan kesalahan-kesalahan yang terjadi selama proses pembuatan yang dapat mempengaruhi produk akhir wafer *stick*.

Kata Kunci: Pengendalian mutu, Wafer *Stick*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Makalah Komprehensif dengan judul **“Implementasi Pengendalian Mutu pada Proses Pembuatan Wafer Stick”**. Penyusunan Makalah Komprehensif ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Indah Kuswardani, MP. selaku dosen pembimbing I dan Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Semua pihak yang juga terkait di dalam membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, tetapi diharapkan laporan ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan para pembaca.

Surabaya, Juli 2010

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
BAB III PENGENDALIAN MUTU WAFER <i>STICK</i>	8
BAB IV KESIMPULAN	22
DAFTAR PUSTAKA.....	23
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Masalah yang Biasa selama Proses Produksi.....17



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Standar Mutu Tepung Terigu	25
Lampiran 1.2 Standar Mutu Tepung Tapioka.....	26
Lampiran 1.3 Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan.....	26
Lampiran 1.4. Standar Mutu Minyak	27
Lampiran 1.5 Standar Mutu Gula	27
Lampiran 1.6 Standar Mutu Margarin	28
Lampiran 1.7 Spesifikasi Coklat Bubuk	29
Lampiran 1.8 Standar Mutu lesitin	29
Lampiran 1.9 <i>Check Sheet</i> Bahan-bahan	29
Lampiran 1.10 <i>Check Sheet</i> Proses Pengolahan	30
Lampiran 1.11 Standar Mutu Wafer <i>Stick</i>	31
Lampiran 1.12 <i>Check Sheet</i> Produk	32
Lampiran 1.13 Prosedur Metode Alkalimetri	32