

Pengendalian kualitas pada produk potato chips secara fisika dan kimia di PT. Indofood Fritolay Makmur

Astri Raya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20379779&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Potato chips adalah snack generasi pertama yang sangat digemari.

Pertama kali ditemukan oleh seorang juru masak yang bernama George Crum di New York. Keripik kentang menjadi sangat populer dimana-mana, dengan tersedia berbagai pilihan rasa.

PT. Indofood Fritolay Makmur adalah salah satu industri di Indonesia yang bergerak dibidang industri makanan ringan atau snack. Beberapa produk yang sudah terkenal adalah Chiki Balls, Cheetos, Chitato, Lays, JetZ, Tenny, dan Drum Stick. Pengendalian kualitas adalah salah satu cara yang digunakan untuk mempertahankan mutu atau kualitas suatu produk, menjaga supaya sistem mutu sesuai dengan standar. Pengendalian kualitas dilakukan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

Kontrol mutu terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir dilakukan dengan dua metode yaitu secara manual dan instrumental. Mutu dari minyak dapat diketahui dengan analisa bilangan peroksida dan FFA pada bahan baku dan FFA (Free Fatty Acid) pada minyak hasil gorengan dan produk jadi.

Hasil analisa minyak bahwa bilangan peroksida = 0.3842 mg Oksigen/ 100 gram dan FFA = 0.055 %. Analisa sampel RSP (Rasa Sapi Panggang) memberikan hasil sebagai berikut: Kadar garam 1.02%, kadar lemak 28.06%, kadar air 1.20%, kadar FFA 0.136% (v/w), organoleptik : normal. Sedangkan analisa sampel RAB (Rasa Ayam Bumbu) didapatkan hasil sebagai berikut: Kadar garam 1.27%, Kadar lemak 35.94%, kadar air 1.11%, organoleptik : normal.

Hasil analisa tersebut menunjukkan bahwa kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan PT. Indofood Fritolay Makmur.