

# **PENGAWASAN MUTU PADA PROSES PENGEMASAN, PENYIMPANAN DAN PENGIRIMAN COKLAT DI PT ANEKA COKLAT KRAKAKOA**

**Oleh**

**Tiara Lunalandari**

## **ABSTRAK**

Pengawasan mutu menjadi salah satu syarat untuk meningkatkan kualitas pada produk olahan pangan. Selain itu pengawasan mutu merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dengan dunia industri, berupa proses produksi, pengolahan dan pemasaran produk. Industri memiliki terkaitan dengan pengawasan mutu karena hanya produk yang bermutu dapat memenuhi kebutuhan pasar. Pada proses pengawasan mutu harus dilakukan di tiap tahap seperti saat proses pengemasan dengan tiga jenis yaitu kemasan primer, sekunder dan tersier. Penyimpanan pada PT Aneka Coklat Krakakoa disimpan melalui *finished good* dengan suhu ruang penyimpanan 15-17 °C dan RH atau kelembaban 48-50% untuk menjaga kualitas produk. Proses pengiriman di PT Aneka Coklat Krakakoa dilakukan dengan proses pengangkutan menggunakan troli dan dilakukan pengecekan suhu mobil dengan alat *thermohygro* dengan suhu maksimal 25-27 °C

**Kata Kunci** : Mutu, Pengemasan, Penyimpanan, Pengiriman, Krakakoa.