

PENGENDALIAN MUTU PROSES PENDINGINAN PADA PENGOLAHAN DODOL KLASIK DI PT HERLINAH CIPTA PRATAMA

Oleh

Indri Wulan Aulia

RINGKASAN

Menurut Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016 tentang Kategori Pangan, Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan. Dilihat dari sifat produknya, dodol mempunyai tekstur yang halus, liat, lunak, memiliki bentuk yang unik, rasa yang beragam dan dapat disimpan untuk jangka waktu tiga sampai empat bulan. Proses pendinginan dodol merupakan proses menurunkan suhu dodol dari suhu tinggi setelah dimasak menjadi suhu ruangan. Pengendalian mutu merupakan salah satu kegiatan yang menjadi fokus perusahaan dalam pemenuhan persyaratan mutu sesuai dengan yang direncanakan. Tujuan tugas akhir ini untuk mengetahui bagaimana sistem pengendalian mutu pada proses pendinginan pada pengolahan dodol klasik di PT Herlinah Cipta Pratama. Metode penelitian meliputi wawancara, observasi, dan studi pustaka. Pengendalian di ruang pendingin PT Herlinah Cipta Pratama menggunakan *exhaust fan* untuk mengeluarkan udara panas dan menggantinya dengan udara sejuk, serta sensor suhu yang menjaga suhu tetap stabil. Kemudian penanganan kelur masuk dodol diruang pendingin memiliki beberapa aspek yaitu suhu ruang pendingin, penerapan sanitasi dan higiene diruang pendingin, penyimpanan dan penataan diruang pendingin. Dengan hasil pengamatan ini dapat membantu dalam menjaga kualitas mutu produksi dan kesegaran dodol untuk mengurangi jumlah dodol *reject* secara menyeluruh.