

PARAMETER PENGUJIAN *FINISHED GOOD* OKKY JELLY DRINK DI PT. GARUDA BEVERAGE SUKSES

Oleh

Noferius Sentosa Faeri Harefa

RINGKASAN

Penjaminan mutu produk merupakan aspek krusial dalam industri makanan dan minuman, termasuk PT. Garuda Beverage Sukses produsen Okky Jelly Drink. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memahami proses produksi Okky Jelly Drink serta parameter pengujian mutu produk akhir. Metode penelitian dilakukan melalui pengamatan langsung di lapangan dan wawancara dengan pihak terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi Okky Jelly Drink melibatkan beberapa tahap mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan. Setiap tahap memiliki prosedur yang ketat untuk memastikan kualitas produk. Pengujian mutu produk akhir meliputi pengujian fisik, organoleptik, kimia, dan mikrobiologi. Pengujian fisik meliputi pengukuran gel strength, peak time, dan plate test untuk mengevaluasi tekstur dan penampilan produk. Pengujian organoleptik dilakukan untuk menilai rasa, aroma, dan warna. Pengujian kimia meliputi pengukuran pH dan Brix untuk menentukan tingkat keasaman dan kadar gula. Terakhir, pengujian mikrobiologi dilakukan untuk mengidentifikasi keberadaan total plate count (TPC), E.coli, dan coliform sebagai indikator keamanan mikrobiologis produk. Penerapan sistem ini diharapkan dapat menjaga konsistensi kualitas produk dan memenuhi ekspektasi konsumen.

Kata kunci : Penjaminan mutu, proses produksi, parameter pengujian, *finished good*