

RANGKUMAN

IDENTIFIKASI PENYEBAB KEBERADAAN BENDA ASING DAN POTENSI KETIDAKSERAGAMAN PRODUK AKHIR SIRUP MARKISA DI CV MARQUISA DEWI BERASTAGI, KARO, SUMATERA UTARA

oleh :

Mikha Nova Br Ginting

CV Marquisa Dewi Berastagi merupakan industri pengolahan sirup markisa dan sirup terong belanda. Proses produksi sirup dilakukan dengan skala kecil dan mempunyai sistem yang masih sederhana. Penulisan laporan bertujuan untuk mengetahui asal usul bahaya benda asing dan potensi ketidakseragaman produk akhir sirup dengan mengidentifikasi setiap tahapan proses produksi sirup di CV Marquisa Dewi Berastagi. Industri pengolahan yang belum besar dan belum adanya perhatian akan mutu produk memiliki potensi terdapat benda asing berupa ampas kulit dan sampah plastik pada hasil produk sirup. Selain itu juga terlihat bahwa hasil dari produk sirup di CV Marquisa Dewi Berastagi tidak seragam secara sensoris (warna, aroma dan rasa). Oleh karena itu, dilakukan identifikasi dan saran pengendalian dalam setiap tahapan proses produksi. Berdasarkan hasil yang di dapat terdapat benda asing dan potensi ketidakseragaman yang dapat bersumber dari bahan baku, bahan tambahan, metode proses produksi, kontaminasi benda asing dan kontaminasi dengan pekerja pada produk akhir sirup. Dengan demikian, perlu penanganan dengan memperhatikan mutu pada proses produksi untuk mencegah terdapatnya benda asing dan ketidakseragaman pada produk sirup.

Kata Kunci : benda asing, ketidakseragaman, sirup

SUMMARY

IDENTIFICATION OF THE SOURCE OF FOREIGN OBJECTS CONTAMINATION AND POTENTIAL NONCONFORMITY OF MARCHIS SYRUP FINAL PRODUCTS IN CV MARQUISA DEWI BERASTAGI, KARO, SUMATRA UTARA

by :

Mikha Nova Br Ginting

CV Marquisa Dewi Berastagi is an industrial processing company for passion fruit syrup and Dutch eggplant syrup. The syrup production process is carried out on a small scale and has a simple system. The purpose of this report is to determine the origin of the danger of foreign objects and the potential for non-uniformity of the final syrup product by identifying each stage of the syrup production process at CV Marquisa Dewi Berastagi. The processing industry which is not yet large and there is no attention to product quality has the potential to contain foreign objects in the form of skin dregs and plastic waste in the syrup products. In addition, it is also seen that the results of syrup products in CV Marquisa Dewi Berastagi are not sensory uniform (color, aroma and taste). Therefore, identification and suggestions for control are carried out at each stage of the production process. Based on the results obtained, there are foreign objects and potential non-uniformities that can be sourced from raw materials, additives, production process methods, foreign body contamination and contamination with workers in the final syrup product. Therefore, it is necessary to handle with attention to quality in the production process to prevent the presence of foreign objects and non-uniformity in syrup products.

Keywords : *foreign body, non-uniformity, syrup*