



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN

Semester 2	Judul Praktek: Pengujian Mutu Produk	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 1 dari 4

1. Kompetensi:

Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan pengujian mutu produk sesuai dengan standar mutu produk dalam bidang boga.

2. Sub Kompetensi:

- a. Mampu menjelaskan prinsip pengujian mutu produk.
- b. Mampu mempraktikkan pengujian mutu produk sesuai dengan standar mutu produk.
- c. Mampu menganalisis, menginterpretasikan dan menyimpulkan data pengujian mutu produk sesuai dengan standar mutu produk.

3. Dasar Teori:

Pendekatan produk akhir dalam pengendalian mutu merupakan pengendalian mutu yang lebih menitikberatkan pada pengendalian mutu produk dan jasa yang dihasilkannya agar diperoleh produk akhir dengan mutu yang sesuai dengan standar mutu produk yang ditetapkan. Pada prinsipnya pengendalian mutu dengan pendekatan produk akhir terdiri dari dua hal, yaitu aspek perencanaan dan penentuan tingkat mutu produk yang dikehendaki, dan aspek perencanaan dan pelaksanaan berbagai upaya untuk mencapai tingkat mutu produk yang dikehendaki tersebut.

Aspek perencanaan dan penentuan tingkat mutu produk yang dikehendaki terdiri dari perencanaan dan penentuan mutu produk, perencanaan dan penentuan mutu bahan baku yang digunakan, dan perencanaan dan pelaksanaan proses produksi. Mutu produk ditentukan berdasarkan banyak faktor, antara lain sifat sensoris, nilai gizi, kemasan dan sasaran/target konsumen. Dalam bidang pangan termasuk bidang jasa boga, mutu produk pertama kali ditentukan oleh sifat sensoris seperti bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penyajian. Oleh karena itu pengendalian mutu produk pangan harus memperhatikan sifat sensoris produk yang dihasilkan seragam dan konsisten sesuai dengan standar mutu produk yang ditetapkan. Agar tujuan tersebut tercapai, maka perlu dilakukan penentuan mutu bahan baku dan pengendalian pelaksanaan proses produksi yang tepat. Dengan demikian pengendalian mutu dengan pendekatan produk akhir juga dipengaruhi oleh pengendalian mutu bahan dan proses produksi.

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	--	---



**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN

Semester 2	Judul Praktek: Pengujian Mutu Produk	Jam Pertemuan 200 menit	
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010	Hal 2 dari 4

Aspek perencanaan dan pelaksanaan berbagai upaya untuk mencapai tingkat mutu produk yang dikehendaki meliputi berbagai upaya yang dilakukan oleh perusahaan agar mutu produk sesuai dengan keinginan konsumen. Hal ini dapat dilakukan dengan berbagai cara, antara lain dengan mengumpulkan berbagai informasi mutu produk sejenis yang ada di pasaran serta informasi tentang keluhan dan keinginan konsumen terhadap mutu produk perusahaan yang diharapkan. Upaya-upaya tersebut dapat digunakan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan mutu produk sehingga dapat perbaikan bahkan peningkatan mutu produk sesuai dengan keinginan konsumen.

Pelaksanaan pengendalian mutu dengan pendekatan produk akhir dapat dilakukan dengan berbagai cara, antara lain pemeriksaan mutu produk akhir baik secara keseluruhan maupun sampling, pelatihan karyawan yang bertugas memeriksa mutu produk akhir, memberikan petunjuk pemakaian yang tepat, petunjuk perawatan dan pemeliharaan, penyediaan suku cadang bahkan pelayanan purna jual. Pemeriksaan mutu produk akhir dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai metode pengendalian mutu seperti check sheet, control chart, fishbone diagram, dan lain-lain, atau mengacu pada standar mutu produk yang berlaku secara nasional maupun internasional. Pemberian labeling pada kemasan produk pangan juga merupakan salah satu cara pengendalian mutu produk akhir. Informasi yang ada dalam labeling produk pangan antara lain nama produk, merk produk, komposisi, berat/isi bersih, nama dan alamat produsen, informasi nilai gizi, petunjuk pemakaian, saran penyajian, petunjuk penyimpanan, dll. Di bidang boga, pengendalian mutu produk akhir dapat dilakukan dengan penentuan standar porsi, standar suhu penyajian, dan penyajian yang tepat.

4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Praktikum pengujian mutu produk akhir dilakukan dengan cara integrasi dengan mata kuliah praktek di laboratorium produksi boga sehingga bahan dan alat menyesuaikan dengan mata kuliah praktek yang diintegrasikan.

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	---	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN		
	Semester 2	Judul Praktek: Pengujian Mutu Produk	
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010	Hal 3 dari 4

5. Keselamatan Kerja:

Hal-hal yang perlu diperhatikan berkaitan dengan keselamatan kerja di laboratorium kimia adalah :

- a. Mematuhi aturan dan tata tertib di laboratorium kimia.
- b. Selalu memakai baju / jas praktikum selama praktikum.
- c. Menggunakan pelindung yang lain seperti sarung tangan dan masker bila perlu.
- d. Selama praktikum Pengendalian Mutu Pangan, mahasiswa tidak boleh bercanda dengan teman yang lain.

6. Langkah Kerja:

Praktikum pengujian mutu produk akhir dilakukan dengan cara integrasi dengan mata kuliah praktek di laboratorium produksi boga sehingga langkah kerja menyesuaikan dengan mata kuliah praktek yang diintegrasikan.

Hal-hal yang harus dilakukan agar praktikum pengujian mutu produk akhir dapat terlaksana dengan baik adalah:

- a. Mahasiswa membuat lembar pemeriksaan mutu produk akhir yang dideskripsikan secara sensoris. Apabila mutu produk akhir sudah mempunyai standar mutu misalnya dari SNI, maka dapat digunakan sebagai acuan.
- b. Mahasiswa menentukan standar porsi sesuai dengan karakteristik produk.
- c. Mahasiswa membuat lembar pemeriksaan penyajian produk akhir sesuai dengan karakteristik produk (garnish, alat penyajian, suhu penyajian, dll).

7. Bahan Diskusi:

- a. Mengapa perlu dilakukan pengendalian mutu dengan pendekatan produk akhir pada industri boga ?
- b. Apakah manfaat penggunaan standar mutu produk di bidang boga ?

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	---	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN		
	Semester 2	Judul Praktek: Pengujian Mutu Produk	Jam Pertemuan 200 menit
	No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 4 dari 4	

8. Lampiran:

Contoh format *check sheet* mutu produk akhir

Nama produk:		
Komposisi bahan:		
Standar porsi:		
No	Karakteristik Produk	
1		
2		
3		
4		
....		
....	Penyajian produk	

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	---	---