

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk peningkatan kualitas produk madu sesuai SNI 8664:2018 dan kualitas yang dilihat dari kriteria fisik (madu merembes, botol menggelembung, botol meledak/pecah, kristalisasi, perubahan warna), serta dapat mempersiapkan sertifikasi produk. Data yang digunakan adalah 5 jenis produk madu yang dihasilkan. Diambil sampel sebanyak 3 botol madu masing-masing ukuran 200 ml pada 2 jenis madu diuji di laboratorium sesuai syarat mutu SNI 8664:2018. Sementara kualitas yang dilihat dari kriteria fisik dengan mengamati seluruh madu yang telah diolah dan menjadi produk akhir. Analisa dilakukan dengan menggunakan histogram, diagram pareto, *fishbone* diagram, analisa bahaya keamanan pangan dan analisa FMEA. Perbaikan masalah dilakukan dengan menerapkan studi literatur dan percobaan untuk mengatasi tidak tercapainya syarat mutu sesuai SNI 8664:2018. Selain itu, untuk menjaga konsistensi proses dengan menerapkan standar sistem manajemen. Kemudian dilakukan evaluasi sejauh mana tingkat keberhasilan dari penerapan perbaikan dan menjaga konsistensi tercapainya kualitas produk. Untuk mengatasi permasalahan yang terjadi, perlu memperhatikan faktor kadar air, penyaringan, proses pengisian dan penutupan botol, tempat dan suhu penyimpanan, dipastikan kebersihan dan higienitasnya, serta handling pada saat distribusi produk. Dari hasil perbaikan dapat tersusun dokumentasi mutu perusahaan yang terdiri dari panduan mutu, 9 prosedur, 3 instruksi kerja, 23 formulir, dan 2 dokumen pendukung. Setelah dilakukan perbaikan dan pengujian berulang kali, semua parameter syarat mutu sudah dapat memenuhi SNI 8664:2018 dan ketidaksesuaian kualitas yang dilihat dari kriteria fisik berkurang 11,76%.

Kata Kunci : FMEA, keamanan pangan, kualitas, SNI 8664:2018, standar

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

ABSTRACT

This study aims to improve the quality of honey products according to SNI 8664:2018 and the quality seen from the physical criteria (honey seeping, bottle bubbling, bottle bursting, crystallization, discoloration), and prepare for product certification. The data used are 5 variant of honey products that produced. Samples were taken as many as 3 bottles of honey product measuring 200 ml from 2 type of honey were tested in the laboratory according to the quality requirements of SNI 8664:2018. The quality is seen from physical criteria by observing all honey that has been processed and becomes the final product. The analysis was carried out using histograms, pareto diagrams, fishbone diagrams, food safety hazard analysis and FMEA analysis. Problem fixes are carried out by applying literature studies and experiments to overcome the non-achievement of quality requirements according to SNI 8664:2018. To maintain process consistency by implementing management system standards. Then evaluate the success rate of implementing improvements and maintaining the consistency in achieving product quality. To overcome the problems that occur, it is necessary to pay attention to the water content, filtering, bottle filling and closing process, storage place and temperature, ensure cleanliness and hygiene, and handling product during distribution. From the result of the improvements, can be organized company quality documentation consists of quality guidance, 9 procedure, 3 work instruction, 23 form, and 2 supporting documents. After repeated corrective action and testing, all parameters are meet quality requirements of SNI 8664:2018 and unconformity quality seen from physical criteria have been reduced 11,76%.

Key words : FMEA, food safety, SNI 8664:2018, standard, quality

UNIVERSITAS
MERCU BUANA