

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang atom merupakan produk diversifikasi kacang tanah yang dibuat dengan menggunakan metode *coating*. *Coating* merupakan proses penyalutan kacang dengan menggunakan tapioka dalam bentuk pasta dan tepung sehingga diperoleh ukuran yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Kacang atom yang sesuai standar memiliki bentuk bulat, berwarna putih, rasa manis, renyah dan tidak memiliki *aftertaste* yang pahit.

Kacang atom memiliki kandungan air 3,5-4,5% (Risanto dkk, 1998). Kandungan air yang tidak sesuai dengan mutu yang ditetapkan akan berpengaruh terhadap umur simpan kacang atom yang dihasilkan. Selain kadar air, penggunaan bahan (bahan baku dan bahan pembantu) serta proses produksi dan pengemasan yang tidak sesuai dengan standar juga akan mempengaruhi kestabilan mutu produk akhir. Proses produksi yang tidak sesuai standar, misalnya jika suhu penggorengan yang digunakan terlalu tinggi menyebabkan produk akhir berwarna hitam (gosong). Pengemasan yang tidak sesuai dengan standar juga akan mempengaruhi umur simpan dari produk akhir sehingga dapat menurunkan mutu produk akhir. Oleh karena itu unit pengendalian mutu penting untuk menjaga kacang atom dengan mutu yang stabil.

Unit pengendalian mutu merupakan suatu bagian yang bertugas untuk mengontrol mutu produk, sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh *Quality Assurance* (QA). QA merupakan seluruh perencanaan dan kegiatan sistematis yang diperlukan untuk memberikan suatu keyakinan yang memadai bahwa suatu barang atau jasa akan memenuhi persyaratan

mutu. QA bertugas untuk menjamin mutu produk dan menjamin kepuasan konsumen atas mutu produk tersebut. Perencanaan unit pengendalian mutu bertujuan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan melalui berbagai pengujian, sehingga kualitas produk dapat dipertahankan. Pengendalian mutu dilakukan oleh bagian *Quality Control* (QC) dengan cara melaksanakan program yang telah ditentukan oleh bagian QA.

Unit pengendalian mutu pabrik kacang atom dengan kapasitas 29 ton/hari dirancang untuk mengevaluasi kelayakan secara ekonomis dan teknis. Aspek ekonomis meliputi gaji karyawan pengendalian mutu, biaya pengujian dan bahan yang digunakan untuk pengujian mutu bahan dan produk jadi sedangkan aspek teknis meliputi sumber daya manusia (SDM) yang digunakan, pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu terhadap bahan-bahan, selama proses, produk akhir yang dihasilkan dan pengemasan serta sarana dan prasarana yang digunakan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah merencanakan unit pengolahan mutu pabrik kacang atom manis dengan kapasitas produksi 29 ton/hari dan mengevaluasi kelayakannya secara ekonomis dan teknis.