

Tinjauan Mata Kuliah

Konsumen dalam memilih produk pangan akan semakin mementingkan aspek mutu. Mereka akan membeli suatu produk yang memenuhi harapan mereka dengan persyaratan tertentu. Untuk memenuhi konsumen tersebut, suatu perusahaan harus membangun sistem mutu yang secara umum akan menyelenggarakan fungsi-fungsi mutu yang dapat dikelompokkan dalam perencanaan mutu, pengendalian mutu, dan perbaikan mutu.

Bahan materi pokok ini lebih menitikberatkan penjelasan tentang pengendalian mutu. Karena tindak lanjut dari pengendalian mutu adalah perbaikan mutu, perbaikan mutu juga dibahas, tetapi tidak mendalam.

Bahasan mata kuliah ini mencakup prinsip-prinsip pengendalian mutu, teknik-teknik perbaikan mutu, dan penerapannya pada industri pangan. Bahasan mencakup definisi dan konsep mutu, atribut mutu intrinsik dan ekstrinsik, standar dan spesifikasi mutu, pemeriksaan dan pengukuran mutu, peranan dan penerapan evaluasi sensori, serta pengendalian mutu statistik dan teknik-teknik perbaikan mutu.

Tujuan pembelajaran mata kuliah ini, setelah mempelajari mata kuliah ini, diharapkan Anda mampu menjelaskan penerapan prinsip-prinsip pengendalian mutu dan teknik-teknik perbaikan mutu pada industri pangan. Dari enam modul mata kuliah ini, kompetensi yang diharapkan sebagai berikut.

- Modul 1 : menjelaskan berbagai definisi dan konsep mutu serta atribut mutu pangan intrinsik dan atribut mutu pangan ekstrinsik.
- Modul 2 : menjelaskan definisi, prinsip dan fungsi, standar, berbagai jenis standar, serta spesifikasi mutu bahan, proses, dan produk pangan.
- Modul 3 : menjelaskan fungsi, tujuan, kegunaan, rencana dan pedoman pemeriksaan mutu, serta prinsip-prinsip pengukuran dalam industri pangan.
- Modul 4 : menjelaskan peranan dan penerapan evaluasi sensori pada industri pangan.
- Modul 5 : menjelaskan cara penarikan contoh berbagai jenis diagram kendali (*control chart*) serta penggunaan diagram kendali X - R dan interpretasinya.
- Modul 6 : menjelaskan berbagai konsep perbaikan mutu, gugus kendali mutu, teknik-teknik perbaikan mutu, dan contoh kasus keberhasilan perbaikan mutu.

Pada setiap kegiatan belajar, diberikan rangkuman, latihan soal (esai), dan juga tes formatif. Diharapkan, semua latihan soal dan tes formatif sedapat mungkin Anda kerjakan. Selain itu, Anda dianjurkan membaca rujukan lain untuk menambah wawasan Anda tentang pengendalian mutu.

Bagaimana hierarki setiap modul tersusun dalam mencapai tujuan umum dari mata kuliah dapat dilihat pada skema peta kompetensi berikut.

Peta Kompetensi Pengendalian Mutu Pada Industri Pangan/PANG4412/2 sks

