

ABSTRAK

Dian Fitri Noerisnaini/ 31418868

**MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK TAHU DI UMKM
TAHU BANDUNG TASBIM**

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2021.

Kata Kunci: Proses Produksi, Pengendalian Kualitas, Tahu, UMKM Tahu Bandung Tasbim

(xii + 37 + Lampiran)

Pengendalian kualitas yang baik dapat meminimalisir kecacatan pada produk tetapi jika pengendalian kualitas produk tidak baik dapat merugikan perusahaan. Salah satu UMKM yang memperhatikan prinsip kualitas produk agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan adalah UMKM Tahu Bandung Tasbim. Permasalahan terjadi ketika kualitas produk yang dihasilkan tidak baik yaitu berupa kecacatan produk. Pengamatan dalam menentukan pengendalian kualitas dilakukan terhadap UMKM Tahu Bandung Tasbim. UMKM tersebut merupakan UMKM yang bergerak di bidang makanan yang memproduksi tahu putih dan tahu kuning. Perumusan masalah yang diangkat yaitu bagaimana proses produksi dan bagaimana pengendalian kualitas produk tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim. Pengambilan data hanya dilakukan di UMKM Tahu Bandung Tasbim. Produk yang diamati dan digunakan untuk pengambilan data selama penelitian hanya produk tahu. Data yang diambil berupa data pengendalian kualitas produk tahu. Pengambilan data dilakukan dari bulan Mei 2021 hingga Juni 2021. Tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui proses produksi produk tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim dan untuk mempelajari pengendalian kualitas produk tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim.

Proses produksi tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim adalah dengan menggunakan sistem produksi *make to order*. Urutan proses produksinya diawali dengan pemeriksaan kualitas kacang kedelai, dilanjutkan dengan pengolahan kacang kedelai yang terdiri dari proses penimbangan kacang kedelai, proses perendaman kacang kedelai, proses pencucian kacang kedelai, proses penggilingan kacang kedelai, proses perebusan bubur kacang kedelai, dan proses penyaringan sari kacang kedelai, dilanjutkan dengan pengolahan bentuk tahu yang terdiri dari proses pemberian biang tahu, proses pemisahan gumpalan dan air, dilanjutkan dengan pembentukan tahu yang terdiri dari proses pencetakan tahu, proses pemotongan tahu, dilanjutkan proses pra masak dan pemberian bumbu, dan dilanjutkan proses penyimpanan produk jadi. Proses pengendalian kualitas produk tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim yaitu pengendalian kualitas pada bahan baku dan pengendalian kualitas pada proses produksi. Jenis cacat pada produk tahu di UMKM Tahu Bandung Tasbim yaitu permukaan tahu terdapat kotoran, tahu memiliki tekstur lembek atau hancur, tahu memiliki ketebalan yang tidak sesuai, dan tahu menimbulkan bau.

Daftar Pustaka (1999-2015)