

ABSTRAK

Siti Nur Muthia (31420331)

Mempelajari Pengendalian Kualitas Roti Hangat di UMKM Roti Anget Leuwikutug

Penulisan Ilmiah, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2023

Kata Kunci: Roti Hangat, UMKM Roti Anget Leuwikutug, Proses Produksi, Pengendalian Kualitas.

(xi + 31 + Lampiran)

Dalam memproduksi suatu produk, perusahaan tentu memiliki suatu standar yang ditetapkan agar menghasilkan produk yang berkualitas baik sehingga dapat diminati oleh konsumen. Setiap perusahaan harus mampu mempertahankan kualitas produknya. Namun, pada kenyataannya terkadang masih ditemukan kecacatan atau kerusakan pada produk yang dihasilkan yang diakibatkan oleh berbagai macam faktor seperti *human error*, kesalahan mesin, peralatan, maupun metode kerja yang digunakan pada saat proses produksi. Oleh karena itu, pengendalian kualitas pada produk menjadi salah satu cara yang dilakukan agar dapat meminimalisir terjadinya kecacatan produk yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

Roti Anget Leuwikutug merupakan sebuah UMKM yang memproduksi roti hangat dengan berbagai macam varian rasa yang terdiri dari cokelat, *strawberry*, *blueberry*, kacang hijau, susu, dan kelapa. Proses produksi roti hangat dilakukan dengan melalui beberapa tahapan yang dimulai dengan proses persiapan bahan baku, proses penimbangan bahan baku, proses pencampuran bahan baku, proses pemotongan adonan, proses pengisian isian, proses *proofing*/pengembangan adonan, proses pemanggangan adonan, dan proses pengemasan roti. Pengendalian kualitas pada Roti Anget Leuwikutug terdiri dari pengendalian bahan baku, pengendalian proses produksi, dan pengendalian produk jadi. Pengendalian bahan baku dilakukan dengan mengecek kondisi bahan baku. Pengendalian proses produksi dilakukan dengan melakukan pemeriksaan pada saat penimbangan bahan baku, pencampuran bahan baku, pengembangan adonan roti, dan pemanggangan roti. Pengendalian kualitas produk jadi dilakukan dengan melakukan pemeriksaan terhadap produk setelah proses pemanggangan selesai mulai dari pengecekan warna, tekstur maupun rasa roti hangat. Jenis kecacatan produk yang sering terjadi adalah roti gosong. Produk yang mengalami kecacatan tersebut akan dipisahkan dan tidak akan dijual.

DAFTAR PUSTAKA (2006 – 2015)