

ABSTRAK

MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS KUE BOLU PADA TOKO JAKARTA DAPOER AIDA

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

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, Kue Bolu Coklat, Toko Jakarta Dapoer Aida.
(ix+24+Lampiran).

Toko Jakarta Dapoer Aida merupakan salah satu badan usaha di bidang kuliner makanan yang memproduksi kue bolu dengan rasa original serta berbagai varian rasa di atas kue bolu. Badan usaha ini pertama kali didirikan oleh Ibu Zubaedah pada tanggal 19 Desember 2020 di Kmp.Utan jln tengah, RT.03/RW.04, No.46, Kec.Cipayung, Kota Depok, Jawa Barat. Penulisan ilmiah ini bertujuan mempelajari proses produksi kue bolu coklat dan mempelajari proses pengendalian kualitas kue bolu coklat di Toko Jakarta Dapoer Aida.

Proses produksi kue bolu coklat pada Toko Jakarta Dapoer Aida terdiri dari penyiapan bahan baku, pengolesan loyang, pencampuran bahan baku, pemberian topping, pemanggangan kue dan pengemasan kue. Proses Pengendalian kualitas pada produk kue bolu Toko Jakarta Dapoer Aida yaitu pada penerimaan bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Pemeriksaan bahan baku meliputi bentuk, warna, jumlah dan tanggal kadaluarsa sesuai dengan cara visual. Pemeriksaan saat proses produksi dimulai dari pencampuran bahan baku dengan standar adonan kalis, tidak lengket, dan tidak putus saat ditarik diperiksa secara visual dan menggunakan indra peraba, Pemeriksaan selanjutnya saat pemanggangan kue dengan standar berwarna keemasan dan berbentuk sesuai dengan yang dibuat alat yang digunakan yaitu secara visual. Pemeriksaan saat produk jadi yaitu pengemasan dengan standar terdapat label kemasan, kotak kemasan, dan kue yang dikeluarkan dari Loyang sesuai alat yang digunakan yaitu secara visual.

DAFTAR PUSTAKA (1994-2020)