

ABSTRAK

Rizki Almukaromah (35417300)

“MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS TAHU PADA PT. CENDANA SARI BEKASI”

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2020.

Kata Kunci: PT. Cendana Sari, Proses Produksi, Pengendalian Kualitas Tahu.

(xi + 27 + Lampiran)

PT. CENDANA SARI merupakan perusahaan manufaktur yang memproduksi tahu yang diolah dengan menggunakan bahan dasar kacang kedelai. Perusahaan tersebut tentunya memiliki sebuah proses pengendalian kualitas pada produknya. Pengendalian kualitas pada tahu dicek berdasarkan spesifikasi yang ditentukan oleh PT. Cendana Sari yaitu berdasarkan keadaan yang memiliki parameter meliputi bau yaitu normal tidak beraroma asam ketika dihirup, rasa yaitu normal dan warna pada tahu yaitu putih normal tidak menguning. Alasan pemilihan pengendalian kualitas yaitu bertujuan untuk memuaskan pelanggan yang merupakan tujuan bagi setiap perusahaan terlebih perusahaan industri.

Proses produksi Tahu pada PT. Cendana Sari pengambilan bahan baku dari gudang penyimpanan, proses selanjutnya perendaman bahan baku direndam selama 5 jam, selanjutnya bahan baku akan diproses penggilingan menggunakan mesin giling (*milling machine*), bahan baku yang sudah menjadi bubur kedelai akan diproses perebusan dimasak pada suhu 70-80 derajat, Proses selanjutnya yaitu penyaringan pada bubur kedelai yang telah dimasak kemudian disaring, Bubur kedelai yang sudah selesai proses penyaringan selanjutnya diproses menggunakan cairan cuka, cairan cuka dalam pembuatan tahu bertujuan untuk memperpanjang masa simpan tahu dan pengawet yang aman. Bahan baku yang sudah menjadi tahu selanjutnya akan diproses pencetakan dan pemeriksaan Proses selanjutnya setelah sudah selesai proses pencetakan dan pemeriksaan maka produk siap dikirim ke *customer*, yaitu tahu dimasukan kedalam bak lalu akan dikirim ke berbagai *customer*. Pengendalian kualitas produk tahu dilakukan dengan dua tahapan pengujian. Tahapan pertama yaitu pemeriksaan bahan baku dengan tujuan untuk menjelaskan standar pemeriksaan kualitas pada saat penerimaan bahan baku kacang kedelai dari *supplier*. Tahapan kedua yaitu proses pencetakan dan pemeriksaan dengan tujuan untuk mengetahui standar pengendalian kualitas yang sesuai berdasarkan spesifikasi yang ditentukan oleh PT. Cendana Sari

Daftar Pustaka (2001 – 2016)