

## **ABSTRAK**

**DWI YOGA NURPRADANA (36417491)**

**MEMPELAJARI PROSES PENGEMASAN PRODUK ROTI STIK PADA  
UMKM LUNA NAYA CAKE & BAKERY.**

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

**Kata Kunci:** Proses Pengemasan, Produk Roti Stik, UMKM Luna Naya Cake &  
Bakery.

(xi + 22 + Lampiran)

Perkembangan industri di Indonesia saat ini sudah semakin maju sejalan dengan berkembangnya teknologi dan sistem produksi yang mendukung industri tersebut. Hal tersebut mempengaruhi perusahaan untuk membuat produk dengan kemasan terbaik. Perusahaan harus terus berusaha untuk konsisten dalam mempertahankan dan menjaga kemasan produk agar memiliki daya saing yang tinggi untuk berkompetisi di industri yang terus berkembang seperti sekarang.

Proses produksi roti stik di UMKM Luna Naya Cake & Bakery dimulai dari penerimaan bahan baku, proses selanjutnya yaitu proses penimbangan bahan baku. Proses selanjutnya yaitu proses pencampuran bahan baku, Proses selanjutnya pencetakan bahan baku atau adonan yang dilakukan secara manual. Proses selanjutnya yaitu proses pengembangan adonan. Proses selanjutnya setelah proses pengembangan yaitu proses pemanggangan. Proses selanjutnya yaitu proses pendinginan. Proses selanjutnya pengisian rasa. Proses selanjutnya yaitu proses pengemasan. Proses pengemasan roti stik dimulai dari pemesanan plastik OPP, kemudian setelah kemasan diterima dilakukan proses pengecekan kualitas dan kuantitas. Kemasan plastik OPP yang sesuai dengan kualitas dan kuantitas, kemudian mulai digunakan untuk mengemas produk roti stik. Produk roti stik yang telah dikemas menggunakan plastik OPP kemudian dimasukkan ke dalam kotak kontainer.

**DAFTAR PUSTAKA (2000-2013)**