

## ABSTRAK

**Hendy Yustianto Nugroho/ 33418117**

### **MEMPELAJARI PROSES PRODUKSI DAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA PRODUK TAHU DI UMKM PABRIK TAHU ASEW WAWAN**

Penulisan Ilmiah, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2022

**Kata Kunci:** Proses Produksi, Pengendalian Persediaan Bahan Baku, UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan.

**( xi + 39 + Lampiran)**

UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak dibidang produksi pangan khususnya memproduksi tahu. Lokasinya berada di Jl. Raya Ciracas No. 03, Rt 002/ Rw 006, Ciracas, Kecamatan Ciracas, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 13740. UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan dalam melakukan kegiatan proses produksi, harus memastikan persediaan bahan baku. Pengendalian penyimpanan bahan baku pada saat proses produksi berguna untuk menciptakan suatu ketepatan dalam merencanakan besarnya produksi yang akan didistribusikan ke pasar atau konsumen. Salah satu produk yang dihasilkan oleh UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan, yaitu tahu putih dan tahu cokelat. Tujuan dari penulisan ini adalah mengetahui proses produksi pada produk tahu putih dan tahu cokelat yang terjadi di UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan dan mempelajari pengendalian persediaan bahan baku produk tahu pada UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan.

Kegiatan proses produksi untuk tahu putih dan tahu cokelat terdiri dari beberapa proses, meliputi proses penyiapan bahan baku kedelai, proses penimbangan kedelai, proses perendaman bahan baku kedelai, proses pencucian kedelai, proses penggilingan kacang kedelai menjadi bubur kedelai, proses perebusan bubur kedelai, proses penyaringan ampas kedelai dengan sari kedelai, proses pemberian biang tahu, proses pemisahan air dengan gumpalan sari kedelai, proses pencetakan tahu, dan proses pemotongan tahu. Sesudah tahu dipotong, maka akan dilanjutkan ke proses pemasakan tahu yang terdiri atas dua cara, yaitu proses pemasakan dengan cara penggorengan, agar menghasilkan tahu cokelat dan proses pemasakan dengan cara perebusan, agar menghasilkan tahu putih. Pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM Pabrik Tahu Asep Wawan terdiri beberapa alur yang bertujuan untuk dapat menjaga keberlangsungan proses produksi. Alur pertama adalah mengetahui merek kacang kedelai yang digunakan, alur kedua adalah pengecekan persediaan bahan baku kedelai di gudang, alur ketiga adalah membuat daftar dari suatu barang atau bahan yang dibutuhkan (*Bill of Material*), alur keempat adalah pembelian bahan baku, alur kelima adalah memperhitungkan persediaan kedelai selama bulan September, alur terakhir adalah melakukan pemesanan bahan baku kedelai.

**Daftar Pustaka (1992 – 2018)**