

## ABSTRAK

**Sahrul Maulana / 35419819**

MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PRODUKSI KUE PASTEL  
PADA UMKM BAROKAH SNACK.

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

**Kata Kunci:** Proses Produksi, Pengendalian Kualitas, Pengendalian Bahan Baku,  
Kue Pastel, Jenis Cacat, UMKM Barokah Snack.

**(xi + 36 + Lampiran)**

UMKM Barokah Snack merupakan suatu home industry atau usaha kecil mikro menengah yang dimiliki oleh Bapak Tarmono yang bergerak dalam pembuatan makanan ringan atau snack yaitu kue pastel. Jenis produk yang diperoleh pada UMKM Barokah snack yaitu berupa makanan ringan yang bernama pastel dengan memiliki cita rasa gurih dan manis. Kue pastel merupakan varian yang paling banyak diproduksi karena terdapat banyak permintaan dari konsumen. Oleh karena itu diperlukannya pengendalian kualitas untuk dapat bersaing dengan kualitas yang terjamin, sehingga bisa menjaga kepuasan konsumen.

Proses produksi kue pastel di UMKM Barokah Snack terdiri dari 9 tahapan proses diawali dengan Penimbangan bahan baku kue pastel menggunakan timbangan dengan masing – masing komposisi bahan baku yaitu Tepung Terigu 1 Kg, Garam 5 Gram, Mentega 250 Gram. Proses selanjutnya bahan baku diaduk Proses selanjutnya menipiskan adonan kulit kue pastel menggunakan alat *rolling pin*. Proses selanjutnya mencetak adonan kulit kue pastel. Proses selanjutnya pengisian adonan sayuran. Proses selanjutnya pembentukan kue pastel. Proses selanjutnya penggorengan kue pastel. Proses selanjutnya pendinginan kue pastel. Proses terakhir pengemasan produk kue pastel. Berdasarkan pada tabel 4.2, untuk menciptakan kue pastel dengan kualitas yang bagus maka UMKM Barokah mempunyai standar berat dari setiap bahan baku kue pastel. Pada tabel 4.3 dijelaskan bahwa proses pemeriksaan dilakukan dengan metode alat timbangan. Dalam proses produksi pada tahapan ketika digoreng maka harus ada standar pemeriksaan guna menciptakan produk yang berkualitas tinggi dan dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan pada tabel 4.5 ada tiga indikator yang harus diperiksa yaitu tingkat kematangan, bentuk, dan rasa. Kematangan kue pastel dilakukan secara visual dimana pekerja melihat secara langsung. Jika kue pastel sudah memenuhi standar tersebut maka kue pastel dilanjutkan ke proses selanjutnya. Setelah itu kue pastel dilihat, apakah bentuk kue pastel tidak hancur atau pecah setelah digoreng. Pemeriksaan terakhir yaitu rasa, dimana pekerja atau operator melakukan pencicipan secara langsung, jika rasanya sesuai atau enak maka bisa dilanjutkan ke proses selanjutnya. Jenis cacat yang dihasilkan pada proses produksi kue pastel di UMKM Barokah Snack disebabkan oleh faktor manusia dan alat. Jenis cacat pada produk kue pastel yaitu bentuk hancur disebabkan oleh pekerja yang kurang berhati – hati saat setelah memindahkan kue pastel dari proses penggorengan ke tempat proses pendinginan dan warna tidak merata disebabkan oleh suhu alat penggorengan yang terlalu tinggi saat proses penggorengan. Jenis cacat pada proses produksi kue pastel memiliki data masing – masing dari jenis kecacatan dari keseluruhan data jenis kecacatan yang paling sering terjadi nya kecacatan pada proses produksi kue pastel yaitu bentuk hancur.

**Daftar Pustaka (2016-2022)**