

ABSTRAKSI

Syukur Alwan Saputra (36415793)

MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KACANG KARUNIA MANIS 225gr DI PT. KARUNIA ARTHA RAHAYU

Penulisan Ilmiah, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2019.

Kata Kunci: PT. Karunia Artha Rahayu, Proses Produksi, Pengendalian Kualitas, Kacang Karunia 225gr

(xi + 33 +Lampiran)

PT Wastu Adi Utama sebagai perusahaan yang bergerak dalam dunia industri makanan ringan dengan produk utamanya adalah KACANG KARUNIA MANIS 225gr dalam hal ini sudah menjalankan kegiatan bisnisnya dan telah menerapkan sistem pengendalian kualitas produksi terhadap produk yang sudah dibuat. Perusahaan ini banyak menerima pesanan atau permintaan dari konsumen langsung, outlet-outlet, maupun toko-toko penjualan makanan ringan, karena itu sangat penting pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Wastu Adi Utama demi menjaga kualitas dalam memenuhi permintaan. Tujuan penulisan laporan ilmiah adalah mengetahui proses produksi produk Kacang Karunia Manis 225gr yang di lakukan oleh PT. Wastu Adi Utama dan mengetahui proses pengendalian kualitas Kacang Karuni Manis 225gr pada PT. Wastu Adi Utama. Proses produksi produk Kacang Karunia Manis 225gr pada PT. Wastu Adi Utama yaitu penyiapan bahan baku, perendaman dengan air panas dan pengupasan kulit ari, perendaman kacang tanah dengan air kapur sirih, pemberian bumbu pada kacang tanah, penggorengan kacang tanah, penirisan kacang tanah, pemeriksaan kacang tanah, pengemasan, pengepakan, penyimpanan pada gudang produk jadi. Proses pengendalian kualitas pada produk Kacang Karunia Manis 225gr yang diterapkan oleh PT. Wastu Adi Utama terdiri atas dua bagian pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas tersebut yaitu penyortiran kacang tanah pada saat proses produksi dan pengecekan kemasan setelah produk Kacang Karunia Manis 225gr selesai dikemas, untuk pengecekan kemasan dilakukan satu per satu dengan menggunakan *checksheet*.

Daftar Pustaka (1982-2016)