

ABSTRAK

Rendy Triandy/ 35419435

MEMPELAJARI ALIRAN PROSES PRODUK KUE *BLACK FOREST* DI UMKM SAFANA *BAKERY AND CAKE*

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

Kata Kunci : Proses Produksi, Aliran Proses, Peta-Peta Kerja Keseluruhan, Kue
Black Forest, UMKM Safana *Bakery and Cake*

(xi + 49 + Lampiran)

Kegiatan proses produksi menjadi salah satu hal yang penting dalam meningkatkan usaha-usaha dalam perencanaan, pelaksanaan, pengendalian dan pengorganisasian dalam perusahaan. Kelancaran dalam pelaksanaan proses produksi sangat dipengaruhi oleh sistem produksinya, sistem produksi yang terkait meliputi aliran proses suatu produk mulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari proses produksi dan aliran proses kue *black forest* di UMKM Safana *Bakery and Cake*. Penelitian ini dilakukan dengan mengamati dan melakukan wawancara pada pemilik UMKM Safana *Bakery and Cake* dan tenaga kerja yang membuat produk tersebut. Penulisan ilmiah ini dimulai dengan pengumpulan data, baik data primer berupa proses produksi dan aliran proses kue *black forest* maupun data sekunder berupa gambaran perusahaan. Proses produksi pada pembuatan produk kue *black forest* oleh UMKM Safana *Bakery and Cake* memiliki beberapa proses atau langkah-langkah. Proses produksi kue *black forest* diawali dengan mempersiapkan bahan baku yang berada di gudang bahan baku dengan menggunakan timbangan. Selanjutnya adalah proses pengadonan dengan memasukan bahan baku yang sudah dipersiapkan sebelumnya ke dalam *mixer* sesuai dengan komposisi yang ditentukan. Sebelum dilanjutkan ke proses selanjutnya, adonan kue *black forest* akan diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan apakah adonan sudah tercampur dengan sempurna. Apabila adonan sudah sempurna maka adonan akan dilanjutkan ke proses selanjutnya yaitu proses pencetakan ke dalam loyang. Adonan yang sudah tercetak ke dalam loyang akan dilanjutkan ke proses selanjutnya yaitu proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan memasukan adonan yang sudah tercetak dalam loyang ke dalam oven untuk dipanggang dengan suhu 200°C. Selanjutnya kue *black forest* yang sudah dipanggang akan diperiksa untuk memastikan apakah kue *black forest* sudah matang dengan sempurna. Kemudian kue *black forest* yang sudah matang akan didiamkan terlebih dahulu untuk menurunkan suhunya hingga dingin. Kue *black forest* yang sudah dingin akan dilanjutkan ke proses penghiasan. Proses penghiasan dilakukan di atas meja putar dengan bantuan spatula untuk menghias kue. Selanjutnya kue *black forest* akan dilanjutkan ke proses pembekuan di dalam lemari pendingin dengan suhu 16 °C. Kue *black forest* yang sudah dibekukan akan dilanjutkan ke proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan dengan menggunakan kardus dan *opp tape*. Aliran proses tidak menggunakan metode khusus, hanya saja dilakukan dengan menggunakan peta-peta kerja keseluruhan seperti peta proses operasi, peta aliran proses, peta proses kelompok kerja, dan diagram alir sebagai alat untuk mengetahui aliran proses pada produk kue *black forest* di UMKM Safana *Bakery and Cake* apakah sudah baik atau belum.

Daftar Pustaka (2011 – 2019)