

ABSTRAK

Fadly Nur Fadlyansyah/ 30420437

MEMPELAJARI ALIRAN PROSES PRODUK ROTI TAWAR KUPAS DI PABRIK ROTI IDEAL BAKERY

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2023.

Kata Kunci : Pabrik Roti Ideal Bakery, Roti Tawar Kupas, Proses Produksi, Aliran Proses, Peta Kerja

(xi + 44 + Lampiran)

Pabrik Roti Ideal Bakery merupakan suatu badan usaha yang bergerak di bidang pangan yang memproduksi kue dan roti. Kue dan roti yang diproduksi oleh Pabrik Roti Ideal Bakery sangat beragam, mulai dari roti tawar, roti keset, roti manis, pizza, burger, kue kering dan lain-lain. Pabrik Roti Ideal Bakery berlokasi di Jl. H. Nadih No.17, Bakti Jaya, Kec. Sukmajaya, Kota Depok, Jawa Barat 16418. Pabrik Roti Ideal Bakery dalam melakukan produksinya memiliki sistem *make to order* dimana jumlah produksi yang dihasilkan tidak tetap sesuai dengan kebutuhan konsumen tetapi jumlah produksi yang biasanya dihasilkan oleh salah satu produknya yaitu roti tawar kupas biasanya memproduksi sekitar 90 bungkus perhari.

Proses produksi merupakan cara, metode, dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana. Penelitian yang dilakukan yaitu dengan cara mengamati secara langsung dan melakukan wawancara terhadap pengelola usaha Pabrik Roti Ideal Bakery. Penulisan ilmiah ini dimulai dengan pengumpulan data, yaitu data primer berupa proses produksi dan aliran proses produk roti tawar kupas serta data sekunder berupa gambaran umum perusahaan. Proses produksi mengenai pembuatan produk roti tawar kupas di Pabrik Roti Ideal Bakery memiliki beberapa proses atau langkah-langkah yaitu dimulai dari penerimaan bahan baku, penimbangan bahan baku yang digunakan yaitu terigu, susu bubuk, mentega, ragi, gula, garam, dan air sesuai komposisinya, Pencampuran bahan baku menggunakan *mixer* selama 10 menit, pemeriksaan adonan apakah sudah bisa digunakan atau tidak, pembagian bahan baku di meja adonan dimana adonan yang ditimbang untuk satu biji 225 gram, proses pemadatan adonan menggunakan mesin *roller*, pengembangan adonan menggunakan loyang selama ± 4 jam, pemeriksaan adonan apakah sudah mengembang atau tidak, pemanggangan adonan menggunakan mesin *oven* selama ± 40 menit dengan suhu sekitar 200 °C, pemeriksaan adonan apakah sudah matang atau tidak, proses pendinginan roti tawar yang sudah dipanggang menggunakan mesin *oven* dan didiamkan selama ± 3 jam tergantung sesuai dengan suhu ruangan, pemotongan roti tawar yang sudah didinginkan menggunakan pisau dan mesin pemotong, pemeriksaan roti tawar apakah sudah sesuai atau tidak, Proses pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik yang sudah berlogo Ideal Bakery dan alat berupa stempel harga dan *tape cutter*, pemeriksaan roti tawar kupas apakah sudah bisa dipasarkan atau tidak. Aliran proses tidak menggunakan metode khusus, metode yang dilakukan yaitu menggunakan peta-peta kerja keseluruhan yaitu peta proses operasi, peta aliran proses, dan diagram alir sebagai alat untuk mengetahui aliran proses pada produk roti tawar kupas di pabrik roti ideal bakery apakah sudah baik atau belum.

Daftar Pustaka (1987 – 2017)