

## **ABSTRAKSI**

ALDI PUTRA PRATAMA (30417434)

**PENELITIAN ILMIAH, JURUSAN TEKNIK INDUSTRI, FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI, UNIVERSITAS GUNADARMA, 2020**

Kata Kunci : UKM SKR (SINGKATAH REJEKINE)

(xi + 21 + Lampiran)

UKM Tahu SKR merupakan pengusaha manufaktur yang tempatnya berada di Kp Pulo Gede, Rt/Rw 06/11 (Jl. Berlian Ujung) No 5, Jaka Sampurna Bekasi Barat, Kota Bekasi. Yang berdiri kurang lebih 27 tahun tepatnya pada tahun 1993. Produk yang dihasilkan adalah Tahu Goreng, Tahu Jambi, Tahu Potong, Tahu Big dan Tahu Susu.

Proses produksi tahu diawali dengan mempersiapkan bahan baku berupa kacang kedelai, kemudian kacang kedelai di rendam selama 3 jam. Proses selanjutnya kacang kedelai di giling dengan menggunakan mesin giling hingga menjadi bubur kacang kedelai. Proses selanjutnya perebusan kacang kedelai selama 15 menit, setelah kacang kedelai di giling kacang kedelai tersebut di rebus dengan suhu 80-100°C. Proses selanjutnya penyaringan, setelah kacang kedelai di rebus dan mengental maka kacang kedelai tersebut dengan sendirinya akan mengalir ke penyaringan dengan melewati pipa besi. Proses selanjutnya pencetakan dan pemeriksaan, setelah bubur kacang kedelai sudah terpisah antara bubur kacang kedelai dengan airnya maka dilakukan proses pencetakan selama 15 menit.

Pengendalian kualitas produk tahu dilakukan dengan dua tahapan pengujian. Tahapan pertama yaitu pemeriksaan bahan baku yang terjadi pada kacang kedelai dengan tujuan untuk menjelaskan dan menetapkan *standart* pemeriksaan kualitas pada saat penerimaan bahan baku datang dari *supplier* ke UKM SKR, pemeriksaan dilihat berdasarkan warna, kualitas dan bentuk kacang kedelai. Tahapan kedua yaitu proses pencetakan dan pemeriksaan tahu dengan tujuan agar tahu yang hasil cetakannya tidak bagus dapat di proses kembali hingga hasil cetakan tahu tersebut. Dengan tujuan agar tahu yang sampai di *costomer* hasilnya bagus.

**DAFTAR PUSAKA (1998-2014)**