

ABSTRAK

Cherlina Salmalissa/ 31419455

MEMPERLAJARI PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KECAP MANIS CAP KORMA PADA PT KORMA JAYA UTAMA.

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

Kata Kunci: Proses Produksi, Pengendalian Kualitas, Produk Kecap, PT. Korma Jaya Utama.

(xi + 42 + Lampiran)

Industri manufaktur merupakan industri yang mendominasi perusahaan perusahaan yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. Banyaknya perusahaan dalam industri, serta kondisi perekonomian saat ini telah menciptakan suatu persaingan yang ketat antar perusahaan manufaktur. Persaingan dalam industri manufaktur membuat setiap perusahaan semakin meningkatkan kinerja agar tujuannya dapat tercapai. PT Korma Jaya Utama merupakan sebuah perusahaan yang mengolah kedelai hitam dengan kelompok hasil produksinya adalah kecap manis. Pengambilan data banyak dilakukan di PT Korma Jaya Utama Jl. M. Saidi Raya No.39. Tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mempelajari proses produksi produk kecap manis cap korma dan untuk mempelajari pengendalian kualitas pada produk Kecap Manis Cap Korma yang terdapat pada PT Korma Jaya Utama.

Proses pembuatan produk kecap manis cap korma yang dilakukan oleh PT. Korma Jaya Utama, dimulai dari proses sortasi biji kedelai hitam, proses produksi kecap manis, hingga pada proses pengemasan untuk segera dikirimkan kepada konsumen. Pengendalian kualitas produk Kecap Manis Cap Korma dimulai dari bahan baku yaitu biji kedelai hitam yang bersih serta berkualitas tinggi yang didapatkan dari supplier dilihat dari standar biji kedelai hitam yang sudah ditetapkan perusahaan. Pengendalian kualitas proses produksi dimana dilakukan guna inspeksi kegiatan yang dilakukan seperti proses pencucian, proses perebusan serta proses pemasakan kecap adalah sesuai standar perusahaan. Pengendalian produk akhir untuk memastikan apakah produk yang dihasilkan sudah sesuai spesifikasi kecap yang telah siap untuk dipasarkan. Berdasarkan spesifikasi yang telah ditentukan standar dan mutu yang telah ditetapkan perusahaan seperti kebersihan produk, rasa produk yang wajib sama setiap produksi, kekentalan produk, aroma yang dihasilkan, tanggal kadaluarsa, serta tempat penyimpanan yang harus bersih.

Daftar Pustaka (2002-2021)