

## **ABSTRAKSI**

**Afridho Ikhsan Fernanda (30419262)**

**MEMPELAJARI PENGENDALIAN KUALITAS KERUPUK IKAN PADA  
UMKM KERUPUK IKAN IRMA**

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

Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, Kerupuk Ikan, Kerupuk Ikan Irma

(xi-48-Lampiran)

Kerupuk ikan merupakan sebuah makanan yang banyak dikonsumsi oleh seluruh masyarakat, kerupuk menggunakan tepung tapioka sebagai bahan utama dalam pembuatannya. UMKM Kerupuk Ikan Irma merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang memproduksi kerupuk ikan. UMKM Kerupuk Ikan Irma berlokasi pada JL. Nurul Iman RT.06 RW.01, Kelurahan Jakasampurna, Kecamatan Bekasi Barat, Kota Bekasi, 17145.

Proses produksi kerupuk ikan pada UMKM Kerupuk Ikan Irma terdapat 11 tahapan proses pengolahan mulai dari pencampuran bahan baku, pembuburan adonan, penggilingan adonan, pencetakan adonan menjadi kerupuk dengan menggunakan mesin cetak, pengukusan kerupuk mentah, pengeringan kerupuk mentah dilakukan dengan menggunakan cahaya matahari, penggarangan atau pemanggangan kerupuk mentah dilakukan dengan menggunakan mesin garangan, penyortiran kerupuk mentah dengan memilih kerupuk yang sesuai kriteria, penggorengan kerupuk, pengemasan kerupuk, dan penyimpanan kerupuk yang siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Proses pengendalian kualitas yang dilakukan UMKM Kerupuk Ikan Irma dilakukan dengan sesuai standar kualitas yang sudah ditetapkan oleh UMKM Kerupuk Ikan Irma mulai dari pengendalian kualitas bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi, dan pengendalian kualitas produk jadi. Produk yang tidak memenuhi standar kualitas yang ditetapkan maka akan dipisahkan kemudian akan diperbaiki dengan dijadikan adonan kembali pada proses pembuburan adonan. Pengendalian kualitas dilakukan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dimata konsumen dan sesuai standar yang berlaku pada UMKM Kerupuk Ikan Irma.

**DAFTAR PUSTAKA (2014-2020)**