

ABSTRAK

Aliffian Welasabil/ 30418549

MEMPELAJARI PENGENDALIAN BAHAN BAKU SUSU PADA INDUSTRI KECIL MILKYWAY YOGURT DAN KEFIR

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2021.

Kata Kunci: Proses Produksi, Pengendalian Bahan Baku, Yogurt Susu, Industri Kecil Yogurt MilkyWay

(xii + 39 + Lampiran)

MilkyWay Yogurt dan Kefir adalah salah satu industri kecil yang bergerak dalam bidang industri manufaktur makanan yang berlokasi di Bogor. Industri Kecil tersebut merupakan Industri Kecil Menengah yang bergerak di bidang industri minuman ringan yang memproduksi olahan Yogurt dan Kefir dalam bentuk kemasan botol. Produk yang diamati adalah *plain* yogurt. Pengamatan ini dilakukan untuk mempelajari bagaimana pengendalian bahan baku susu pada produk *plain yogurt*. Proses produksi yang dilakukan oleh Industri Kecil Keripik MilkyWay Yogurt dan Kefir menggunakan sistem produksi *make to order*. Proses produksi *plain yogurt* yang di produksi oleh Industri Kecil MilkyWay Yogurt dan Kefir, proses produksi dimulai dari persiapan bahan baku, pengujian kualitas, pemasakan susu (pasteurisasi), pendinginan susu, penyaringan susu dan penyesuaian standar kualitas susu, penambahan kultur susu, proses fermentasi, pendinginan susu yang sudah di fermentasi, dan terakhir pengadukan dan pengemasan produk *plain yogurt*.

Proses pengendalian persediaan bahan baku pada Industri Kecil MilkyWay Yogurt dan Kefir melibatkan dua divisi dan satu supplier. Dua divisi tersebut adalah divisi pengadaan barang dan divisi produksi. Divisi pengadaan barang bertugas untuk memeriksa stok pada gudang bahan baku, lalu selanjutnya apabila bahan baku tersedia akan disiapkan untuk proses produksi, apabila bahan baku tidak tersedia maka akan dilakukan pemesanan pada *supplier*, *supplier* akan mengirimkan bahan baku pada Industri Kecil MilkyWay Yogurt dan Kefir selanjutnya bahan baku akan diperiksa oleh divisi produksi. Setelah itu bahan baku akan dipindahkan pada gudang bahan baku. Apabila bahan baku sesuai maka bahan baku akan ditempatkan pada Gudang penyimpanan dan siap untuk produksi. Proses pengendalian bahan baku susu yang dilakukan yaitu dengan memesan sesuai dengan jumlah produksi, sehingga tidak ada stok yang terlalu banyak.

Daftar Pustaka (2002-2017)