

## **ABSTRAK**

**Geres Perbina Br Ginting (32418888)**

### **MEMPELAJARI PROSES PRODUKSI DAN PENGENDALIAN KUALITAS BAKSO PADA UMKM BAKSO SAKINAH**

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

**Kata Kunci :** Proses Produksi, Pengendalian Kualitas, UMKM Bakso Sakinah (viii+35+Lampiran)

UMKM Bakso Sakinah adalah salah satu usaha mikro kecil menengah industri yang memproduksi bakso. UMKM Bakso Sakinah dalam menghasilkan produk bakso menggunakan bahan baku daging sapi dan tambahan bumbu dapur yang melalui proses produksi. UMKM Bakso Sakinah berlokasi di jalan Sultan Serdang Pasar 6 Gang Murni Medan Sumatera Utara.

Proses produksi bakso yaitu menyiapkan bahan baku, proses pemeriksaan daging, proses penggilingan daging, proses menyiapkan bumbu tambahan dan bawang merah dengan proses pengirisan, proses penggorengan, proses pencampuran semua bahan, proses percetakan bakso, proses perebusan, proses penirisan, dan bakso siap untuk dipasarkan. Faktor yang mempengaruhi kualitas bakso pada UMKM adalah bagaimana kualitas dari bahan bakunya, dan proses produksi yang dilakukan sudah sesuai atau belum dengan kelayakan atau standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas pada UMKM Bakso Sakinah dilakukan pada tiga tahapan yaitu pada tahapan menyiapkan bahan baku, pada tahapan proses produksi dan pada tahapan pemeriksaan produk akhir. Pengecekan pengendalian kualitas masih menggunakan cara manual. Produk diperiksa jika kualitas produk tidak sesuai dengan standar maka akan dilakukan pemisahan Untuk didaur ulang atau dibuang. Pengendalian kualitas dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik dan sesuai dengan kelayakan standar agar produk dapat dipasarkan.

### **DAFTAR PUSTAKA (2016-2020)**