

ABSTRAK

Anya Putri Agung (30421182)

MEMPELAJARI PERENCANAAN PRODUKSI PRODUK BUMBU TABUR ASIN GURIH PADA PT MAGFOOD INOVASI PANGAN

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2024.

Kata Kunci: Proses Produksi Bumbu Tabur, Perencanaan Produksi
(xi + 41 + Lampiran)

Perusahaan manufaktur saat ini harus menghadapi tantangan berupa pemenuhan akan permintaan pelanggan terkait produk yang dihasilkan, sehingga diperlukan perencanaan produksi yang matang sebelum proses produksi akan dimulai. PT Magfood Inovasi Pangan merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pangan khususnya *food seasoning*. Rumusan masalah yang dicari tahu yakni bagaimana tahapan proses produksi pada produk bumbu tabur asin gurih dan bagaimana perencanaan produksi yang dilakukan PT Magfood Inovasi Pangan. Pengamatan ini dilakukan di PT Magfood Inovasi Pangan, dengan produk yang diamati bumbu tabur. Tujuannya yakni untuk mempelajari tahapan proses produksi produk bumbu tabur asin gurih dan mempelajari perencanaan produksi pada produk bumbu tabur asin gurih. Penulisan ilmiah ini menghasilkan data yang tertera dalam bentuk *flowchart* untuk mempermudah dalam membaca dan dalam mengambil kesimpulan. 1. Proses produksi diawali dengan penerimaan dan pemeriksaan bahan baku. Proses produksi menggunakan 9 bahan baku yang dalam proses produksi bumbu tabur asin gurih yakni Garam Halus, MSG Plus, *Onion Powder*, Sipernat, *Garlic Powder*, Gula Halus, MSG, *White Pepper*, *Chicken Powder*. Jika bahan baku telah sesuai maka dilanjutkan dengan proses penimbangan bahan baku sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan. Lalu dilanjutkan dengan proses pengayakan bahan baku dan pencampuran bahan baku. Setelah seluruh bahan baku tercampur akan dilakukan pemeriksaan kualitas I barang setengah jadi terkait rasa maupun tekstur bumbu tabur. Jika barang setengah jadi telah sesuai, maka akan dilanjutkan pada tahapan pendekripsi kandungan logam dengan mesin magnet trap. Jika terdeteksi kandungan logam, maka akan dilakukan penelusuran dan pemusnahan barang. Barang setengah jadi yang tidak memiliki kandungan logam akan dilanjutkan pada proses penyimpanan pada plastik dan disimpan selama 1 hari. Selanjutnya akan dilakukan pemeriksaan kualitas II terkait rasa dan tekstur bumbu tabur setelah didiamkan selama 1 hari. Jika bumbu tabur telah sesuai dengan standar kualitas yang ada maka bumbu tabur akan dikemas dalam kemasan *standing pouch* dan siap untuk didistribusikan. Perencanaan produksi bumbu tabur asin gurih dimulai dari terdapatnya pesanan pelanggan, lalu perusahaan akan memeriksa terkait stok produk bumbu tabur. Jika stok produk memenuhi permintaan pelanggan maka perusahaan akan segera mendistribusikan produk kepada pelanggan, lalu jika produk tidak memenuhi permintaan pelanggan maka perusahaan akan melakukan perencanaan produksi dengan cara menggunakan data historis penjualan yang dimiliki oleh perusahaan sebagai acuan untuk kuantitas produksi pada bulan yang akan datang, sehingga terbentuk data rencana produksi dengan periode per bulan.

DAFTAR PUSTAKA (2008 – 2023)