

PENGENDALIAN MUTU PROSES PEMBUATAN ROTI TAWAR DI CV JAYA BAKERY BANDAR LAMPUNG

Oleh :

Elsa Liani

ABSTRAK

Perkembangan industri pangan semakin maju dalam hal teknologi maupun inovasi, tak terkecuali pada industri *bakery*. Masyarakat dituntut untuk lebih bijak dalam memilih produk pangan yang akan dikonsumsi, hal tersebut menyebabkan pelaku industri untuk selalu meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan agar dapat bertahan terhadap persaingan global. Begitu pula CV Jaya Bakery yang saat ini berusaha meningkatkan mutu produk roti dan kue yang dihasilkan dengan cara melakukan pengendalian mutu. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pengendalian mutu pada proses produksi roti tawar di CV Jaya Bakery. Pengendalian mutu roti tawar yang dilakukan CV Jaya Bakery dimulai dari pengendalian mutu bahan baku, pengendalian proses produksi sampai pengendalian mutu produk akhir. Pengendalian mutu bahan baku dilakukan dengan memilih bahan yang sesuai dan berkualitas, sedangkan pengendalian mutu proses produksi dilakukan dengan cara memonitoring setiap proses produksi. Untuk pengendalian mutu produk akhir dilakukan dengan cara menjaga kebersihan tempat penyimpanan dan menerapkan sistem *first in first out* (FIFO) sehingga dihasilkan produk roti tawar yang baik. .

Kata kunci : mutu, roti tawar, jaya bakery