PENGAWASAN PROSES PRODUKSI *BROWNIES* PANGGANG DI SAPPORO PATISSERIE BANDAR LAMPUNG

Oleh

Ni Luh Rika Rahmawati

RINGKASAN

Sapporo Patisserie merupakan perusahaan yang memproduksi *bakery* sejak tahun 2019. Produk yang dibuat sangat bervariasi seperti roti manis, roti tawar, *pastry* bolu, dan masih banyak variasi lainnya salah satunya *brownies* panggang. Pengawasan proses produksi berperan penting dalam menentukan mutu produk yang dihasilkan untuk mengidentifikasi berbagai macam masalah yang timbul dalam pengolahan suatu produk pangan. Pengawasan proses produksi *brownies* panggang dilakukan mulai dari penimbangan bahan baku, pencampuran bahan, pembagian dan penuangan ke dalam loyang, pendiaman dan pemperian *topping*, pemanggangan, pendinginan dan pemotongan serta pengemasan. Pengawasan proses prosuksi dilakukan dengan cara memastikan bahwa setiap tahapan proses dapat berjalan dengan baik. Namun pada salah satu tahap pengawasan proses produkai *brownies* panggang belum dilakukan secara maksimal yaitu pada proses pemotongan *brownies.* Hal ini dikarenakan belum adanya *Standar Oprational Procedure* (SOP) pada proses produksi *brownies* panggang yang dilakukan perisahaan. Maka dari itu untuk memaksimalkan proses produksi *brownies* panggang, adanya SOP sangat diperlukan untuk dijadikan standar dalam melakukan proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar perusahaan.

Kata kunci : *Brownies* panggang, Pengawasan proses, SOP