

PENGAWASAN PROSES PRODUKSI *DOUGH* DI COMMISSARY PT. DOM PIZZA INDONESIA

Oleh :

**Ganis Irdiana Rahma Mulyono
20733015**

RINGKASAN

Commissary PT. Dom Pizza Indonesia merupakan *central kitchen* PT. Dom Pizza Indonesia yang bergerak dibidang pangan dan didirikan untuk memenuhi permintaan pasar pizza di Indonesia. Proses produksi *dough* pizza di Commissary PT. Dom Pizza Indonesia menggunakan bahan baku berupa tepung terigu, ragi, air, gula, garam, susu skim dan minyak. Dalam melaksanakan proses produksi, Commissary PT. Dom Pizza Indonesia melakukan pengawasan pada tiap proses produksinya. Pengawasan proses produksi *dough* berperan penting dalam menentukan kualitas akhir produk yang dihasilkan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar dan sesuai dengan keinginan konsumen. Adapun pengawasan proses produksi meliputi persiapan pra produksi, penimbangan (*Scalling*), pencampuran (*batching*), pengadukan (*mixing*), pemotongan (*dividing*), pembulatan adonan (*rounding*), pendeteksi logam (*metal detector*), penempatan adonan (*placing*), dan pendinginan (*cooling*).

Kata kunci : *dough*, pengawasan proses, produksi