

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pizza merupakan roti bundar berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, *yeast*, dan minyak yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan (Elok, 2015). Mutu pizza ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian dalam dan bagian luar. Bagian dalam meliputi warna kulit roti dan tekstur roti sedangkan kriteria bagian luar ditentukan oleh volume, warna kulit dan karakteristik kulit (Associates, 1981; dalam Ida Ayu, 2021). Pizza merupakan makanan favorit dan sudah menjadi salah satu alternatif makanan masyarakat Indonesia, karena porsinya yang besar dan pilihan topping yang banyak (Tri, 2015). Pilihan *topping* merupakan hal terpenting dalam memilih pizza, salah satu pizza yang sangat digemari masyarakat Indonesia yaitu *American Pie Super Meaty Bolognese* yang diproduksi oleh *Commissary PT. Dom Pizza Indonesia* (Radarcirebon, 2023).

Proses produksi *dough* pizza di *Commissary PT. Dom Pizza Indonesia* menggunakan bahan baku berupa tepung terigu, *yeast*, gula, garam, air, dan minyak. Tahapan prosesnya meliputi persiapan pra produksi, penimbangan (*Scalling*), pencampuran (*Mixing*), pemotongan (*Dividing*), pembentukan (*Rounding*), Pendeteksi logam (*metal detector*), Penempatan *dough* (*placing*), pendinginan (*Cooling*), dan produk *realese*. Selama proses produksi *dough* perlu dilakukannya pengawasan pada setiap prosesnya, dikarenakan pengawasan sangat penting kaitannya dengan kualitas produk pangan yang dihasilkan hal ini dilakukan untuk menjamin bahwa kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang diinginkan sehingga dapat memenuhi kepuasan kosumen serta produk yang dihasilkan dapat selesai sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan (Trisna, 2017). Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengambil judul Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Pengawasan Proses Produksi *Dough* di *Commissary PT. Dom Pizza Indonesia*” dikarenakan penulis ingin mengetahui apa saja tahapan pengawasan proses produksi *dough* di *Commissary PT. Dom Pizza Indonesia*.

## 1.2 Tujuan

1. Mengetahui tahapan pengawasan proses produksi *dough* pizza di commissary PT. Dom Pizza Indonesia
2. Apakah proses produksi *dough* yang dilakukan di lapangan sudah sesuai dengan Standar Operational Procedure (SOP) yang berlaku

## 1.3 Kontribusi

Kontribusi yang diharapkan mengenai tugas akhir ini adalah

1. Tugas akhir ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan baik teori maupun praktek dalam pengawasan proses produksi *dough* pizza dilapangan kerja, sehingga dapat membandingkan teori di perkuliahan dengan penerapan langsung di lapangan
2. Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi mengenai pengawasan proses produksi *dough* pizza pada skala industri

## 1.4 Gambaran Umum Perusahaan

### 1.4.1 Sejarah Perusahaan

Domino's Pizza adalah restoran pizza Amerika berskala Internasional yang didirikan pada tahun 1960 oleh Tom Monaghan dan James Monaghan yang dahulunya toko tersebut bernama Dominik's, Namun James Monaghan kemudian mengundurkan diri sehingga Tom Monaghan menjadi pemilik tunggal usaha ini sehingga nama Dominik's diubah menjadi nama Domino's Pizza Inc. Tahun 1995, toko Domino's telah tersebar luas di 1.000 lokasi Internasional dan dilanjutkan pada tahun 2014, toko Domino's telah tersebar di 6.000 lokasi dipenjuru dunia dan hingga saat ini domino's Pizza berada dalam jajaran teratas merek restoran umum dunia dengan lebih dari 11.250 toko di lebih dari 75 negara. Domino's Pizza pertama kali masuk ke Indonesia pada tahun 1994, di bawah PT Dunia Pizza Indonesia dengan toko pertama di jalan Wolter Monginsidi, Jakarta selatan dan pada tahun 1997 telah memiliki lima cabang di jakarta, namun bisnisnya tidak bertahan lama dikarenakan krisis moneter yang terjadi pada kala itu. Beberapa tahun kemudian, Domino's Pizza kembali hadir di Indonesia dengan menjadi bagian dari PT. Mitra Adiperkasa dan membuka toko di Indonesia pada tanggal 22 Agustus 2008 di Pondok Indah, Jakarta.

Tahun 2015, PT. Dom Pizza Indonesia mendirikan Commissary pertamanya di Jababeka, Cikarang pada bulan Januari 2015 dan mulai beroperasi pada tanggal 12 Agustus 2015 (Gambar 1). Hingga saat ini *Commissary* PT. Dom Pizza Indonesia mengalami perkembangan hingga mampu mendukung penjualan di 250 toko yang tersebar di Jabodetabek, Provinsi serta kota besar meliputi Banten, Bandung, Cirebon, Surabaya, Semarang, Yogya, Bali, Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi. *Commissary* Jababeka sebagai *Commissary* pusat memiliki satu area produksi adonan atau *dough* pizza, gudang penyimpanan, gudang pengiriman, *utilities*. *Commissary* PT. Dom Pizza Indonesia saat ini sudah menerapkan ISO 22000 dan telah tersertifikasi halal oleh lembaga MUI.



Gambar 1. Commissary PT. Dom Pizza Indonesia

#### 1.4.2 Lokasi Perusahaan

Proses produksi *dough* berpusat di *Commissary* PT. Dom Pizza Indonesia yang berada di Kawasan Industri Jababeka V Jl. Science Timur, Blok B 3F No. 7 – 9, Sertajaya Cikarang Timur, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat 17530.

### 1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan

#### 1. Visi

Commissary PT. Dom Pizza Indonesia memiliki visi yaitu “*To Be A World Class Commissary*”, maksud dari tujuan Visi Commissary PT. Dom Pizza Indonesia yaitu:

- a. Menjadi Commissary terbaik di dunia
- b. Menjadi Commissary pertama dalam group Mitra Adi Perkasa Tbk (MAP)
- c. Menjadi pusat tolok ukur cara menjalankan *Commissary*, performa dan kinerja, aktivitas perusahaan manufaktur kelas dunia , dan lainnya untuk group MAP dan PT. Dominos World Wide.
- d. Menjadi tempat pembelajaran, kunjungan belajar, tolok ukur, serta kunjungan untuk seluruh instansi baik dalam dan luar negeri.
- e. Menjadi tempat kerja yang aman dan nyaman serta terbaik untuk seluruh karyawannya.

#### 2. Misi

Commissary PT. Dom Pizza Indonesia memiliki misi yaitu “ *To Provide The Best Quality Of Product, The Best Customer And Stakeholder Satisfaction, And Also To Actively Involve In Environmental Sustainability* “. Maksud dari misi tersebut yaitu;

- a. Selalu memberikan yang terbaik kepada seluruh toko Domino’s Pizza Indonesia
- b. Commissary PT. Dom Pizza Indonesia selalu melakukan pengembangan dan pelatihan terhadap *skill* karyawan, jenjang karir, sistem manufaktur, serta inovasi seperti aktivitas 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin), *Quality Control Circle*, *Suggestion System (SS)*, Penghematan Biaya (*Cost saving*), *develop quality & service level* kepada para costumer.
- c. Melakukan seluruh pekerjaan secara profesional baik kepada karyawan ataupun pihak ketiga.
- d. Berpikir secara inovatif dalam memantau kinerja dan Departemen serta melakukan evaluasi secara harian pada kegiatan produksi.

- e. Memberikan keuntungan, manfaat dan kepuasan kepada para pemilik kepentingan di dalam rantai proses manufaktur mulai dari supplier, vendor, dan lain lain.
- f. Turut berpartisipasi aktif dalam menjaga kelestarian lingkungan dan sosial disekitarCommissary

### **1.5 Kegiatan Perusahaan**

*Commissary* PT. Dom Pizza Indonesia memiliki berbagai kegiatan didalamnya yaitu memproduksi berbagai macam ukuran *dough*. Proses produksi dilakukan setiap hari dengan jumlah produksi sesuai dengan jumlah permintaan pesanan di setiap toko, selain itu juga melakukan penerimaan dan penyimpanan bahan yang diklasifikasi menjadi dua kategori yaitu bahan makanan berupa tepung, ragi, minyak, gula, garam, susu skim, daging beku, saus dan lainnya serta bahan selain makanan berupa kemasan, sabun, peralatan memasak, serta melakukan pengiriman produk kepada toko yang melakukan pemesanan.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Pizza

Pizza merupakan salah satu makanan yang populer dan banyak digemari di seluruh dunia salah satunya di Indonesia. Menurut Elok Zubaidah, (2015) pizza merupakan roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun. Proses tahapannya melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Umumnya Pizza disajikan dengan *topping* saus tomat serta keju, dan bahan makanan tambahan lainnya seperti daging, saus, daging, pepperoni, bacon, minyak, cabai, paprika, dan bawang bombai. Terdapat dua macam jenis pizza yaitu pizza Italia dan Amerika. Perbedaan pizza Italia dengan pizza Amerika yaitu pizza Italia memiliki kulit yang tipis dan tekstur yang lebih renyah, sedangkan pizza Amerika memiliki kulit yang lebih tebal dan tekstur yang lebih lembut. (Elok Zubaidah, *et al.*, 2015).

Menurut Fitria (2013), *Dough* pizza yang berkualitas dapat dihasilkan dari bahan yang berkualitas, komposisi bahan yang tepat, serta proses pembuatan yang tepat dan didukung oleh bahan penunjang yang tepat. Kriteria pizza yang baik antara lain memiliki tekstur yang lembut, memiliki tingkat kekenyalannya cukup yaitu tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek, berpori-pori kecil, memiliki warna kulit luar bagian atas kuning kecoklatan sedangkan kulit luar bawah berwarna kuning muda atau coklat muda dan memiliki aroma yang harum

### 2.2 Bahan Baku Produksi *Dough* Pizza

Secara umum bahan baku pembuatan *dough* pizza antara lain tepung terigu, air, ragi, minyak, gula, garam dan susu skim.

#### 2.2.1 Tepung Terigu

Tepung merupakan bahan baku utama pembuatan adonan pizza, adapun tepung yang biasa digunakan adalah tepung gandum, jagung dan *havermouth*. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari bulir gandum. Tepung terigu umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuat pizza (Gumelar, 2019). Kadar

protein tepung terigu berkisar antara 8 – 14%. Dalam pembuatan *dough* pizza, kadar protein tepung terigu yang digunakan berkisar antara 11 – 14,5% atau tepung terigu berprotein tinggi (Gomez, 2007; dalam Lubis, 2013).

Tepung terigu mempunyai karakteristik yang berbeda dengan tepung lainnya, letak perbedaannya yaitu memiliki gluten didalamnya. Tepung terigu digunakan karena beberapa jenis protein yang terdapat pada gandum jika dicampur dengan air akan menghasilkan gluten. Gluten inilah yang dapat membuat roti mengembang selama proses pembuatan. Jaringan sel-sel tersebut juga cukup kuat untuk menahan gas yang dibuat oleh ragi sehingga adonan tidak mengempis kembali. Gluten merupakan protein yang tidak larut dalam air. Berdasarkan kadar gluten atau proteinnya ada 3 jenis tepung terigu, yaitu tepung terigu protein tinggi, protein sedang dan tepung terigu protein rendah (Yusmarini dan Pato, 2004; dalam Ida Ayu, 2020). Tepung terigu yang digunakan pada proses produksi *dough* pizza yaitu tepung terigu tinggi protein.

Tepung terigu protein tinggi merupakan tepung yang diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Tepung protein tinggi memiliki kandungan proteinnya 12- 14%. Tingginya protein terkandung menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok digunakan untuk bahan baku adonan pizza karena sifatnya elastis dan kekenyalan yang kuat (Husni, 2013). Menurut Kemenkes Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2019), tepung terigu memiliki kandungan gizi sebagai berikut :

Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Terigu Dalam 100 Gram Bahan

<b>Kandungan</b>	<b>Jumlah per 100 gram</b>
Energi	100 kal
Protein	9.0g
Air	11.8
Serat	0.3g
Abu	1.0g
Karbohidrat	77.2g
Lemak	1.0g
Kalsium	22mg
Fosfor	150mg
Natrium	2mg
Besi	6.3mg

### 2.2.2 Ragi

Ragi merupakan mikroorganisme yang hidup dari keluarga fungus, dengan jenis spesies *Saccharomyces cerevisiae*. Ragi berfungsi memfermentasi adonan sehingga adonan dapat mengembang dan terbentuk serat atau pori adonan. Di dalam proses fermentasi, ragi mengubah gula dan karbohidrat untuk mengaktifkan ragi. Kondisi optimal pertumbuhan ragi adalah pada suhu 25 – 30°C, pH antara 4.0 sampai 4.5, dan aw 0,905. Hasil dari proses fermentasi ini terdapat flavor khas yang berasal dari senyawa etil alkohol. (Damara, 2016). Hal – pada kondisi anaerobik menjadi gas karbondioksida CO<sub>2</sub> dan alkohol. Terbentuknya CO<sub>2</sub> ini yang menjadikan adonan mengembang dan beraroma harum khas roti ketika dipanggang (Apriyantono, 2009 dalam Ida Ayu, 2020). Proses ini, diperlukan gula hal penting yang harus diperhatikan agar mikroorganisme dapat beraktivitas dengan normal diantaranya yaitu perlu adanya keseimbangan gula, garam, terigu dan air, oksigen cukup tersedia karena mikroorganisme yang hidup bersifat aerob (Mudjajanto dan Yulianti, 2004; dalam Ida Ayu, 2020). Menurut Damat 2018, terdapat tiga jenis ragi yaitu ragi basah (*Compressed Yeast*), ragi kering (*Active Dry Yeast*), dan ragi instan (*Instant Dry Yeast*). Ragi yang digunakan pada proses produksi dough pizza menggunakan jenis ragi instan.

Ragi Instan hampir sama dengan *active dry yeast* namun kadar airnya lebih rendah yaitu sekitar 1-2%. perbedaannya terletak pada ragi ini tidak perlu direndam sebelum dipakai. Jika kemasan ragi tersebut telah dibuka, maka ragi tersebut harus segera digunakan (Putri, 2021).

### 2.2.3 Lemak dan Minyak

Lemak yang digunakan dalam pembuatan adonan pizza diantaranya adalah mentega (hewani), margarin (nabati), dan minyak. Lemak dalam adonan dapat memisahkan serabut-serabut gluten yang membentuk jaringan tiga dimensi antara gluten dengan partikel pati. Pembentukan tersebut menyebabkan adonan lebih viskoelastis dan adonan yang dihasilkan akan lebih halus remahnya (Oke Anandika, *et al* 2017). Minyak adalah salah satu bahan pembuat adonan pizza yang paling umum digunakan. Minyak adalah sejenis lemak yang berwujud cair pada suhu kamar. Salah satu peran *shortening* adalah untuk membentuk lapisan buku yang mengembang atau menebal saat dipanggang dan menciptakan warna.



Fungsi shortening antara lain memperbaiki gizi dan memperbaiki tekstur pori – pori adonan, meningkatkan keempukkan, memperbaiki aerasi sehingga produk bisa mengembang, sebagai pengemulsi untuk mempertahankan kelembaban dan memperbaiki kehalusan adonan pizza.

#### **2.2.4 Air**

Air yang digunakan dalam pembuatan adonan pizza yaitu air es. Air berperan penting dalam pembentukan adonan karena memiliki fungsi untuk membentuk gluten dan mengontrol kepadatan serta suhu adonan (Rahmah, 2017). Air memiliki fungsi sebagai pelarut garam, penyebar dan pelarut bahan bukan tepung secara seragam dan memungkinkan adanya aktivitas enzim (Mudjajanto dan Yulianti, 2004; Amelia 2022). Fungsi air pada pembuatan adonan pizza yaitu membentuk gluten, mengontrol kepadatan adonan, melarutkan garam, dan menghomogenkan adonan. Air yang digunakan merupakan air dingin dengan suhu  $\pm 15^{\circ}\text{C}$  karena fungsi spesifiknya dalam mengatur suhu adonan, dalam proses pengadukan di mixer suhu adonan akan meningkat sesuai lamanya proses. Takaran air yang digunakan harus seimbang dikarenakan jika Penggunaan air yang terlalu banyak akan mengakibatkan adonan menjadi lengket dan sulit dibentuk, sedangkan jika terlalu sedikit akan mengakibatkan produk akhir akan menjadi keras (Ani Faridah *et al.*, 2008).

Air yang digunakan pada proses produksi *dough* pizza di Commissary Dominos Pizza Indonesia menggunakan air RO yaitu air yang bersih dan sudah tersaring dari berbagai kontaminan. Standar air yang diterapkan menggunakan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.492/MENKES/PER/IV/2010 tentang air minum (Lampiran 11).

#### **2.2.5 Gula**

Gula memiliki dua peran penting dalam pembuatan pizza, yaitu sebagai substrat bagi ragi dalam melakukann fermentasi dan memberikan rasa manis pada produk (Vira Putri, 2021). Menurut Us. Wheat Associates (1983) dalam Vira Putri, 2021, gula berfungsi sebagai makanan ragi selama fermentasi sehingga dapat menghasilkan karbondioksida dan alkohol. Gula juga berfungsi untuk memberikan rasa manis, flavor, dan warna adonan pizza. Selain itu gula juga

berfungsi sebagai pengempuk dan menjaga *freshness* karena sifatnya yang higroskopis (menahan air) sehingga dapat memperbaiki masa simpan adonan pizza. Gula yang ditambahkan pada adonan biasanya sekitar 5-20% dari berat tepung. Ada beberapa jenis gula yang dapat digunakan sebagai bahan baku pemanis adonan pizza seperti gula glukosa, sirup jagung sebagai sumber fruktosa, dan madu sebagai sumber glukosa dan fruktosa. Gula – gula tersebut merupakan golongan gula pereduksi. Fruktosa dan glukosa termasuk gula reduksi yang mampu membentuk reaksi Maillard (kecoklatan) apabila bereaksi dengan protein dan dipicu oleh panas (Andragogi, Bintoro dan Susanti, 2018).

### **2.2.6 Garam**

Garam merupakan salah satu bahan yang penting dalam pembuatan *dough* pizza karena perannya tidak dapat digantikan oleh bahan lain. Meskipun garam meja ditambahkan dalam jumlah yang relatif kecil, garam memiliki pengaruh yang besar terhadap karakteristik adonan dan kualitas akhir adonan (Miller dan Jeong, 2014). Garam biasanya digunakan dalam jumlah sekitar 1-2% berdasarkan berat tepung (Delvour dan Hoseneey, 2010; dalam Vira Putri, 2021). Garam dalam proses pembuatan adonan dapat meningkatkan kemampuan penahanan gas dalam jaringan gluten karena penambahan garam dapat memperkuat struktur gluten dari adonan. Garam memperlambat laju fermentasi sehingga waktu fermentasi yang dibutuhkan menjadi lebih lama. Garam juga meningkatkan flavor karena tanpa penambahan garam roti akan memiliki rasa yang cenderung hambar (Doyle dan Glass, 2010; Vira Putri, 2021). Warna kecoklatan pada pizza yang dihasilkan dari reaksi Maillard selama proses pemanggangan juga dipengaruhi oleh garam yang ditambahkan. Menurut Nahar 2019, ketiadaan garam menghasilkan adonan dengan crust berwarna coklat yang lebih terang, sebagai hasil dari reduksi dalam reaksi Maillard. Garam dapat mengatur aktivitas ragi, ketika jumlahnya dikurangi akan menyebabkan gula – gula bebas yang berperan dalam reaksi maillard menjadi lebih sedikit sehingga warna kecoklatan yang dihasilkan lebih sedikit.

Tekstur pada adonan dipengaruhi oleh garam karena semakin kurang jumlah garam yang digunakan dalam adonan, semakin rendah kemampuan jaringan protein adonan dalam menahan gas sehingga roti yang dihasilkan akan memiliki volume yang kecil dan tekstur yang tidak merata. Garam juga memiliki

berfungsi memperpanjang umur simpan dari makanan. Garam diketahui berperan sebagai agen bahan pengawet terhadap pertumbuhan mikroba dengan mengurangi aktivitas air (Belze *et al.*, 2012). Aktivitas air dalam roti dikurangi oleh tekanan osmotik yang berasal dari adanya garam dalam roti, sehingga jumlah air yang dapat digunakan mikroba dalam proses pertumbuhannya menjadi lebih sedikit.

### 2.2.7 Susu Skim

Susu skim adalah bagian dari susu yang tersisa setelah sebagian atau seluruh krim diambil. Susu skim biasanya diolah menjadi susu bubuk (susu bubuk skim) dengan menggunakan *spray dryer*. Kandungan protein susu skim sangat tinggi sekitar 35% sehingga dapat dijadikan sebagai sumber protein. Kandungan lemak maksimal adalah 1,5% sedangkan kandungan laktosa sekitar 49,5-52,0% (Mirzadeh, 2010 ; dalam Heri Setiawan, 2017). Susu skim adalah bubuk susu yang kandungan lemaknya telah dikurangi di bawah batas minimum yang berlaku. Proses produksi susu skim, dilakukan dengan cara kandungan lemak susu (krim) dihilangkan sebagian atau seluruhnya dengan perbandingan kurang lebih 0,1% (IKAPI, 2008 dalam Laili A, 2016). Sebagai bahan makanan, susu skim memiliki tiga peran utama: memberi rasa susu, mendorong pembentukan komposisi makanan, dan menambah komponen warna dan rasa. Susu skim juga berfungsi sebagai pengikat air, emulsi lemak, dan agen pembentuk struktur pada makanan yang dipanggang (Ranken, 2012). Penggunaan susu skim dalam produksi adonan pizza bertujuan untuk memperoleh tambahan ruang gizi, karena susu skim mengandung protein (kasein), laktosa dan kalsium. Laktosa membentuk kompleks warna pada permukaan luar roti yang merupakan hasil reaksi bebek, selain itu kandungan kalsium susu skim juga dapat memperkuat matriks gluten (Rosell *et al.*, 2015). Berdasarkan data Permenkes RI Tabel 2 komposisi pangan Indonesia menyatakan bahwa kandungan susu skim dalam 100 gramnya sebagai berikut :

Tabel 2. Kandungan Gizi Susu Skim dalam 100 Gram Bahan

<b>Kandungan</b>	<b>Jumlah</b>
Kalsium	1.300mg
Protein	1,05mg
Riboflavin	1,05
Niasin	1,2mg
Fosfor	1.030mg

### 2.3 Pengawasan

Pengawasan yang tepat harus dilakukan pada setiap tahapan proses produksi, agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas mutu yang baik dan mempunyai nilai jual yang tinggi sehingga dapat bersaing di pasaran. Saat ini, persaingan perusahaan makanan sangat kompetitif, jika dalam proses produksi suatu perusahaan terjadi kelalaian dalam proses pengawasan hal itu dapat mengecewakan konsumen, sehingga konsumen akan beralih ke perusahaan lain yang memiliki kualitas mutu produk yang baik. Tujuan pengawasan proses produksi menurut Harsono (2000: 56), dalam Pebrianti (2019), antara lain;

1. *Accetable*, agar perusahaan memproduksi produk yang dapat diterima konsumen baik secara kuantitas maupun kualitas sehingga keinginan konsumen terpenuhi
2. *On time*, pada pengawasan produksi di perusahaan diharapkan dalam pelaksanaan aktifitas produksinya dapat dilaksanakan sesuai dengan waktu yang ditentukan
3. *Economically*, dapat mengalokasikan biaya – biaya produksi secara efektif dan efisien

Menurut Rahmawati 2020, jenis pengawasan proses produksi terbagi menjadi empat macam diantaranya yaitu :

- a. *Flow Control*, merupakan pengawasan produksi yang dilakukan terhadap arus pengerjaan sehingga dapat menjamin kelancaran proses pengerjaan.
- b. *Order control*, merupakan pengawasan produksi yang dilakukan terhadap produk yang dikerjakan.
- c. *Load Control*, merupakan pengawasan yang dilakukan terhadap hal – hal yang berkaitan dengan pengaturan mesin yang digunakan dalam mengerjakan produk dari berbagai ukuran dan variasi.
- d. *Block control*, pengawasan yang dilakukan dalam mengelompokkan berbagai order atau pesanan dengan berdasarkan mode, ukuran, serta *style* yang kemudian akan digabungkan secara *block*. Block adalah jumlah produk yang dapat diproduksi oleh pabrik atau perusahaan selama periode tertentu.