

PENGAWASAN MUTU PENERIMAAN BAHAN BAKU *DOUGH* DI *COMMISSARY* PT DOM PIZZA INDONESIA

Oleh:

**Riska Putriana
20733027**

RINGKASAN

Commissary PT Dom Pizza Indonesia merupakan industri yang bergerak dibidang pangan yang menghasilkan produk pizza. Pizza merupakan roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang di oven dan biasanya menggunakan saus tomat serta keju dan dengan *topping* yang sesuai keinginan konsumen. Pizza memiliki beberapa bahan dasar yaitu tepung terigu, ragi, minyak, mentega garam, gula, susu skim yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu pizza dapat ditentukan oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Tujuan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pengawasan mutu yang dilakukan oleh *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia terhadap bahan baku *dough*. Tahapan proses pengawasan mutu bahan baku yang dilakukan terbagi menjadi dua yaitu pengawasan mutu pra penerima bahan baku dan pengawasan mutu penerimaan bahan baku. Hasil dari pengawasan mutu yang dilakukan telah memenuhi standar perusahaan yang mengacu Standar Nasional Indonesia (SNI). Sehingga bahan baku yang diterima yang selanjutnya untuk produksi *dough* memiliki kualitas yang baik.

Kata Kunci: bahan baku, mutu, mutu pizza, pengawasan.

QUALITY CONTROL OF *DOUGH* RAW MATERIAL ACCEPTANCE AT COMMISSARY PT DOM PIZZA INDONESIA

By:

Riska Putriana
20733027

ABSTRACT

Commissary PT Dom Pizza Indonesia is an industry engaged in food that produces pizza products. Pizza is a flattened round bread with a diameter of 30 cm that is baked in the oven and usually uses tomato sauce and cheese and with *toppings* that suit consumer wishes. Pizza has several basic ingredients, namely wheat flour, yeast, oil, butter, salt, sugar, skim milk which goes through the stages of *dough* formation, fermentation, and baking. The quality of pizza can be determined by the quality of the raw materials used. The purpose of this final project aims to determine the quality control process carried out by the *Commissary* of PT Dom Pizza Indonesia on *dough* raw materials. The stages of the raw material quality control process carried out are divided into two, namely pre-recipient quality control of raw materials and quality control of raw material receipt. The results of the quality control carried out have met company standards that refer to the Indonesian National Standard (SNI). So that the raw materials received that continue for *dough* production have good quality.

Keywords: pizza quality, quality, raw materials, supervision.