

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengawasan mutu merupakan suatu program atau kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari dunia industri khususnya dunia usaha yaitu meliputi proses penerimaan bahan baku dan proses produksi. Industri erat kaitannya dengan pengawasan mutu karena hanya produk hasil industri yang berkualitas yang dapat memenuhi kebutuhan pasar yaitu masyarakat. Salah satunya adalah industri makanan khususnya PT Dom Pizza Indonesia yang khusus memproduksi pizza.

Pizza merupakan roti bundar dengan diameter 30 cm yang dipanggang di oven dan disajikan dengan saus tomat, keju dan dengan *topping* yang sesuai keinginan konsumen (Heri *et al.* 2023). Pizza mengandung beberapa bahan dasar yaitu tepung terigu, ragi, garam, gula, susu skim dan minyak yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi dan pemanggangan. Kualitas sebuah pizza dapat ditentukan oleh kualitas bahan baku yang digunakan.

Suatu perusahaan harus menerapkan sistem pengawasan mutu untuk meningkatkan kualitas bahan baku yang diterima, sehingga kualitas *dough* pizza yang dihasilkan juga memiliki kualitas mutu yang baik. Salah satu kegiatan pengawasan mutu yang dilakukan oleh *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia adalah pengawasan mutu pada bahan baku. Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang menjamin apakah kebijakan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin pada hasil akhir (Akhlis Priya, 2017), dengan kata lain pengawasan mutu merupakan upaya untuk menjaga mutu atau kualitas *dough* pizza yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi *dough* yang telah ditentukan berdasarkan kebijakan *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia.

Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui mengenai pengawasan mutu yang dilakukan oleh *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia dalam proses penerimaan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi *dough* pizza.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir (TA) yaitu untuk mengetahui pengawasan mutu penerimaan bahan baku *dough* pizza di *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia.

1.3 Kontribusi

Kontribusi yang dapat diberikan pada Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagi penulis dapat menambah wawasan serta pengalaman kerja dalam menganalisis, mengidentifikasi dan mengetahui tentang pengawasan mutu dalam penerimaan bahan baku.
2. Bagi perusahaan dapat memberikan wawasan terhadap mahasiswa PKL, mahasiswa Politeknik Negeri Lampung dan bagi pembaca serta sebagai pertimbangan dalam perbaikan maupun pengembangan sistem pengawasan mutu dalam proses penerimaan bahan baku.
3. Bagi pembaca dapat memberikan informasi mengenai proses pengawasan mutu penerimaan bahan baku *dough* di *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia.

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 di penjuru dunia sampai 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 naungan PT Dunia Pizza Indonesia dengan toko pertama di Jalan Wolter Monginsidi, Jakarta selatan dan pada tahun 1997 telah memiliki lima cabang di Jakarta, namun bisnis tersebut tidak bertahan lama dikarenakan krisis moneter yang terjadi.

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. *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia.

Hingga saat ini *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia mengalami perkembangan, sehingga mampu mendukung penjualan di 250 toko yang tersebar di Jabodetabek (Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang dan Bekasi), serta kota besar lainnya meliputi Banten, Bandung, Cirebon, Surabaya, Semarang, Yogyakarta, Bali, adapun di beberapa pulau yaitu Pulau Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi. *Commissary* Jababeka sebagai *Commissary* pusat memiliki satu area produksi adonan atau *dough*, *warehouse* (gudang penyimpanan), bahan baku, *utilities*, dan bahan jadi. *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia saat ini sudah menerapkan ISO 22000 dan telah tersertifikasi halal oleh lembaga MUI (Majelis Ulama Indonesia).

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Proses penerimaan bahan baku *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

Commissary PT Dom Pizza Indonesia dalam menjalankan perusahaan memiliki visi dan misi meliputi:

1. Visi

Commissary Domino's Pizza Indonesia memiliki visi yang "*To Be A World Class Commissary*", maksud dari tujuan Visi PT. Dom Pizza Indonesia yaitu:

- a. Menjadi *Commissary* terbaik di dunia.
- b. Menjadi *Commissary* pertama di dalam group Mitra Adi Perkasa Tbk (MAP).
- c. Menjadi pusat *benchmark* (tolak ukur) cara menjalankan *Commissary*, KPI, aktivitas *World Class Manufacturing Company*, untuk group MAP dan Domino's *Worldwide*.
- d. Menjadi tempat pembelajaran *study visit*, *benchmark* (tolak ukur), kunjungan untuk seluruh instansi baik dalam negeri dan luar negeri.
- e. Menjadi tempat kerja yang aman dan nyaman serta terbaik untuk seluruh karyawannya.

2. Misi

Commissary Domino's 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 *store* (toko) Domino's Indonesia.
- b. PT Dom Pizza Indonesia selalu melakukan *development & training* terhadap *skill* karyawan, jenjang karir, *manufacturing system*, dan inovasi seperti aktivitas 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin), *Quality Control Circle (QCC)*, *Suggestion System (SS)*, *Cost saving*, *develop quality & service level* kepada para customer.
- c. Melakukan seluruh pekerjaannya secara profesional baik kepada karyawan atau pihak ketiga.
- d. Berpikir secara inovatif di dalam kinerja dan departemen serta melakukan evaluasi secara harian untuk performans produksi.
- e. Memberikan keuntungan, dan kepuasan kepada para pemangku kepentingan di dalam rantai proses *manufacturing* dimulai dari *supplier* dan *vendor*.

- f. Turut berpartisipasi aktif dalam menjaga kelestarian lingkungan dan sosial disekitar *Commissary*.

1.4.4 Sistem Organisasi

Commissary PT Dom Pizza Indonesia memiliki struktur organisasi yang dibuat berdasarkan kebijakan perusahaan yang bertujuan mencapai tujuan perusahaan dengan pengaturan yang sistematis. Struktur organisasi merupakan komponen penting dalam sebuah perusahaan yang memuat pembagian tugas dan tanggung jawab. Bertujuan untuk mencegah tumpang tindihnya tugas dan wewenang per individu. Adapun struktur organisasi di *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia dapat dilihat pada Lampiran 1.

Commissary PT Dom Pizza Indonesia dipimpin oleh seorang *quality control advisor* dan dibantu oleh beberapa departemen, yaitu:

1. *Commissary* manajer memiliki tanggung jawab dan tugas yaitu memimpin dan memotivasi tim karyawan untuk memastikan kepuasan pelanggan, produk berkualitas dan operasi yang efisien serta melakukan penanganan keluhan secara profesional, menyelesaikan masalah dengan cepat dan efisien. Manajer di *Commissary* PT Dom Pizza yaitu membawahi
 - a. *General affair* asisten manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas dalam pemeliharaan dan perawatan mengenai kondisi dan fasilitas perusahaan seperti toilet, gedung perkantoran (kebersihan dan penampilan), kantor yang memadai gudang, pemeliharaan sistem kelistrikan serta seluruh aset dan lokasi perusahaan.
 - b. *Production Planning dan Inventory Control* (PPIC) yang memiliki tanggung jawab dan tugas mempersiapkan proses produksi dari menyiapkan terkait jumlah bahan baku yang akan digunakan serta jumlah *dough* yang akan dibuat.
 - c. *Maintenance* manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas yaitu melakukan perawatan dan pemeliharaan seluruh mesin atau peralatan yang diperlukan untuk proses produksi, maintenance manajer mempunyai tiga *staf* dalam membantunya dalam tugas ini.
 - d. *Production Commissary* Jababeka, yang memiliki tanggung jawab dan tugas yaitu mengawasi proses produksi, memantau jadwal produksi dan

menyesuaikan jadwal yang diperlukan, *production Commissary* Jababeka juga pemantauan dan pengawasan pada *production* Makassar, *production* Balikpapan, *production* Banjarmasin dan *production* Batam.

- e. *Commissary* admin yang memiliki tanggung jawab dan tugas yaitu membantu *production* manajer apabila berhalangan hadir dalam suatu meeting, membuat formulir kebutuhan produksi, menarik formulir *work order* yang telah selesai dikerjakan oleh *leader production*.
2. *Supply chain* manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas dalam mengarahkan atau mengkoordinasikan produksi, pembelian, penyimpanan, distribusi dan perkiraan layanan atau operasi untuk mengendalikan biaya dan meningkatkan akurasi, layanan pelanggan dan keselamatan.
 1. *Warehouse senior supervisor* yang memiliki tanggung jawab dan tugas mengawasi dan mengelola kegiatan gudang seperti pengelolaan persediaan, pengiriman barang pada barang *dry* dan menjamin keselamatan dan keamanan barang yang disimpan di gudang dengan mempunyai 13 *staff*.
 2. *Dispatch senior supervisor* yang memiliki tanggung jawab dan tugas mengawasi dan mengelola aktivitas gudang seperti mengatur inventaris, pengiriman barang pada barang *chiller* serta memastikan keselamatan dan keamanan barang yang disimpan di gudang dengan mempunyai 11 *staff*.
3. *Procurement* manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas berkomunikasi dengan *cost control* manajer dan *supply chain* manajer untuk memahami masalah dan kebutuhan pengadaan dan pembelian barang dan jasa dari *vendor/supplier* untuk perusahaan.
 - a. *Procurement assistant* manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas membantu *procurement* manajer dalam berkomunikasi dengan *vendor/supplier* untuk mendapatkan penawaran harga serta proses pengiriman dan waktu pembayaran pada barang bukan makanan.
 - b. *Procurement supervisor* yang memiliki tanggung jawab dan tugas membantu *procurement* manajer dalam berkomunikasi dengan *vendor/supplier* untuk mendapatkan penawaran harga serta proses pengiriman dan waktu pembayaran pada barang makanan.

4. *Cost control* manajer yang memiliki tanggung jawab dan tugas mengawasi dan mengecek semua perhitungan biaya yang digunakan oleh perusahaan dengan dokumen dan bukti pendukung.
5. *Quality assurance* manajer memiliki tanggung jawab dan tugas yaitu melakukan perencanaan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi kendali mutu (*quality control*) dan penjaminan mutu (*quality assurance*) untuk memastikan terpenuhinya parameter-parameter kualitas dan keamanan pangan mulai dari bahan baku, proses produksi dan hasil produksi sampai diterima oleh konsumen. *Quality assurance* manajer membawahi yaitu:
 - a. *Assistant* manajer QA yang memiliki tanggung jawab dan tugas membantu manajer QA dalam menerapkan sistem pemastian mutu.
 - b. *QA senior supervisor* yang memiliki tanggung jawab dan tugas mengawasi, memantau serta mengontrol seluruh *quality* yang berada pada *Commissary* PT Dom Pizza Indonesia yang berada pada wilayah Jababeka.
 - c. *QA supervisor* yang memiliki tanggung jawab dan tugas dalam mengawasi, memantau serta mengontrol *quality* pada *store* Domino's.

1.4.5 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 diciptakan oleh seorang pembuat roti bernama Raffaele Esposito, awalnya pizza hanya diberi topping saus tomat, keju dan daun basil yang juga melambangkan warna bendera Italia, yaitu merah, putih, dan hijau. Pizza ini kemudian dikenal dengan pizza margherita, yang merupakan nama ratu Italia pada tahun 1980. Menurut Hesti *et al.* (2022), pizza merupakan roti yang dipanggang dengan menggunakan loyang berbentuk bulat dengan berbagai ukuran, pada penyajiannya pizza dipotong-potong menjadi empat sampai delapan potong sehingga bentuknya menjadi segitiga.

Menurut Fitria (2013), karakteristik umum pizza dapat dilihat dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Warna pizza adalah kuning kecoklatan dan warna kemerahan dari topping saus yang digunakan, rasa pada pizza memiliki unsur rasa gurih, rasa gurih tersebut berasal dari topping keju mozzarella yang digunakan. Aroma pizza yaitu memiliki aroma harum khas roti serta saus tomat, topping dan keju. Pada tekstur yang dimiliki pizza adalah renyah dan empuk.

Pizza merupakan termasuk kategori roti manis, roti manis merupakan roti yang terbuat dari proses fermentasi pada adonan dengan kandungan 10% gula (Muhammad *et al.* 2021). Produk roti manis yang aman harus memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI). Standar mutu roti manis SNI-01-3840-1995 dapat dilihat pada Lampiran 2.

2.2 Bahan Baku

2.2.1 Tepung Terigu

Tepung terigu berasal dari bulir gandum dan menurut Arwini (2021), tepung biasanya dipergunakan untuk keperluan rumah tangga, bahan baku industri, maupun keperluan penelitian. Tepung terigu pada pizza menggunakan tepung terigu tinggi protein. Tepung protein tinggi memiliki kadar protein sebanyak 11-14% yaitu kandungan gluten tertinggi dibandingkan dengan tepung yang lain. Tepung protein tinggi digunakan untuk adonan yang memerlukan tekstur yang kenyal dan elastis

dan proses tersebut biasanya menggunakan ragi sebagai bahan tambahan. Adapun syarat mutu tepung terigu menurut Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3751:2009 dapat dilihat pada Lampiran 3.

2.2.2 Ragi

Ragi pada saat pembuatan adonan *dough* digunakan untuk pengembang dan memberikan aroma. Proses pengembangan adonan yang dilakukan oleh ragi dibantu oleh penggunaan bahan lain yaitu gula sebagai sumber energi. Ragi mempunyai enzim penting yaitu invertase yang bertanggung jawab terhadap awal aktivitas fermentasi. Menurut Yuwono dan Waziroh (2019), enzim ini akan mengubah gula (sukrosa) yang terlarut pada air menjadi gula sederhana yang terdiri dari glukosa dan fruktosa. Banyaknya ragi yang ditambahkan membuat adonan semakin mengembang sehingga *dough* yang dihasilkan semakin empuk. Namun, penambahan ragi juga akan mempengaruhi warna, rasa, dan tekstur pada *dough* yang dihasilkan.

Ragi instan memiliki bentuk lebih halus daripada ragi aktif kering. Hanya saja, daya tahannya tidak sekuat ragi aktif kering. Ragi jenis ini tidak perlu diaktifkan terlebih dahulu menggunakan air dan gula. Ragi instan bisa langsung digunakan untuk pencampuran adonan. Adapun syarat mutu ragi menurut Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-2982-1992 dapat dilihat pada Lampiran 4.

2.2.3 Minyak

Minyak nabati merupakan salah satu bahan baku yang diperlukan dalam pengolahan *dough* pizza karena memiliki peran penting dalam pembentukan cita rasa pada *dough*. Minyak banyak digunakan sebagai emulsifier, berfungsi menghasilkan campuran yang stabil (Ayda, 2022). Minyak memiliki kandungan sekitar 85% asam lemak tak jenuh dan 15% asam lemak jenuh. Karakteristik minyak dengan kualitas yang baik, yaitu berwarna kuning serta aroma khas minyak tidak berbau tengik.

2.2.4 Mentega

Menurut Widarti (2017), mentega merupakan produk yang memiliki karakteristik padat lunak yang terbuat dari lemak atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan makanan yang diizinkan.

Mentega adalah produk olahan susu yang bersifat plastis, diperoleh melalui proses pengocokan sejumlah krim. Mentega yang baik mengandung lemak 81% kadar air 18% dan kadar protein maksimal 1% (Mulyadi *et al.* 2022). Mentega dianggap sebagai lemak yang paling baik diantaranya karena rasanya yang meyakinkan serta aroma yang begitu tajam, karena lemak mentega berasal dari susu hewani. Karakteristik mentega biasanya berwarna kuning sedikit pucat (mirip susu) dan akan cepat meleleh dalam suhu ruang (Tirta Mulyadi *et al.* 2022). Mentega memiliki aroma harum sehingga digunakan sebagai campuran bahan pada produksi *dough* pizza.

2.2.5 Gula

Menurut Kusnedi (2021), gula digunakan sebagai bahan pemanis pada pembuatan pizza. Jenis gula yang paling banyak digunakan adalah sukrosa. Selain itu, pemanis sukrosa juga berperan dalam penyempurnaan mutu panggan, warna kerak, dan kemungkinan proses pematangan lebih cepat, sehingga air lebih banyak dipertahankan *dough*. Gula yang digunakan dalam pembuatan roti berfungsi sebagai makanan ragi selama proses fermentasi sehingga menghasilkan karbondioksida dan alkohol.

Gula dapat berfungsi untuk memberi rasa manis dan warna kulit *dough*. Selain itu, gula juga berfungsi sebagai pengempuk. Gula berperan dalam masa simpan *dough* karena gula bersifat higroskopis (kemampuan menahan air) sehingga dapat memperbaiki daya tahan *dough* selama penyimpanan. Penambahan gula pada *dough* yaitu sebanyak 10-30% dan optimum pada kisaran 15-25% dari berat tepung (Iryanti,2012).

2.2.6 Garam

Menurut Maulana *et al.* (2017), Garam memiliki nama senyawa kimia Natrium Klorida (NaCl), garam terdiri dari 40% sodium (Na) dan 60% klorida (Cl). Kadar minimal NaCl dalam mengkonsumsi yang ditetapkan oleh SNI sebesar 94,7%. Ciri- ciri garam yang baik yaitu mudah larut dalam air, halus, tidak menggumpal dan bersih. Penambahan garam berfungsi sebagai penyeimbang pada proses pengembangan adonan berlangsung. Garam cukup penting dalam pembuatan *dough* yaitu dapat berfungsi mengatur dan membangkitkan rasa pada

setiap bahan-bahan yang tercampur pada adonan sehingga membantu mendorong aroma khas pada *dough*.

Penambahan garam juga dapat menentukan karakteristik *dough* dimana garam berperan sebagai pengeras, apabila adonan tidak ditambahkan garam maka, adonan akan basah dan tidak dapat mengembang. hal tersebut berpengaruh terhadap pori-pori dan tekstur *dough*. Garam dapat mengatasi dan mencegah pembentukan serta pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan yang difermentasikan (Larasati, 2019).

2.2.7 Susu Skim

Susu adalah suatu emulsi dari bagian bagian lemak yang sangat kecil dalam larutan protein cair, gula, mineral-mineral. Emulsi dapat diartikan sebagai suatu larutan yang stabil dari lemak, air, dan bahan-bahan lainnya yang tidak akan terpisah dari bagiannya setelah didiamkan. Susu bermanfaat sebagai penambah zat gizi, pembangkit selera dan aroma. Protein tepung susu dapat membantu struktur *dough*.

Susu skim merupakan susu yang kandungan lemaknya dikurangi hingga berada di bawah batas minimal yang telah ditentukan ditetapkan. Selama proses pembuatannya, sebagian atau seluruh lemak (krim) dalam susu hingga kadar sekitar 0,1%. Susu skim mengandung semua nutrisi dari susu, kecuali lemak dan vitamin yang larut dalam lemak (Ucik Agusti, 2022). Susu skim merupakan sumber protein yang tinggi (35%) dan laktosa (50%). Sebagai bahan makanan, susu skim memiliki tiga fungsi utama seperti mendapatkan *dairy flavour*, berkontribusi dalam pembentukan tekstur makanan dan peningkatan komponen warna dan aroma. Susu skim juga berfungsi sebagai pengikat air, pengemulsi lemak dan pembentukan struktur dalam *dough* (Ranken, 2012).

2.3 Mutu

Mutu merupakan gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh suatu bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Atribut tersebut meliputi parameter kenampakan, warna, tekstur, rasa dan bau (Pudjirahaju, 2017). Mutu merupakan faktor dasar yang mempengaruhi pilihan konsumen untuk berbagai jenis produk dan jasa yang berkembang pesat. Mutu adalah sesuatu yang diputuskan oleh pelanggan, bukan pemasaran atau manajemen umum. Mutu

didasarkan pada pengalaman aktual pelanggan terhadap produk atau jasa. Mutu produk dan jasa dari pemasaran, rekayasa, pembangunan dan pemeliharaan yang membuat produk dan jasa yang digunakan memenuhi harapan-harapan pelanggan.

Mutu menjadi faktor yang sangat menentukan keberhasilan suatu produk menembus pasarnya. Produk yang bermutu akan memiliki daya saing yang besar, sehingga mutu menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan suatu perusahaan. Tujuan dari penilaian mutu pangan adalah mendapatkan standar kualitas yang layak untuk dikonsumsi. Standar mutu bahan baku yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu menggunakan SNI (Standar Nasional Indonesia).

2.4 Pengawasan Mutu

Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Pengawasan mutu pangan berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat sehingga perlu memberikan pengetahuan mengenai penyimpangan mutu, ketidakadilan mutu, pemalsuan, penipuan mutu bahkan menjaga keamanan konsumen terhadap kemungkinan mengkonsumsi produk-produk pangan berbahaya, beracun, dan mengandung penyakit.

Pengawasan mutu merupakan bagian penting bagi suatu industri untuk menjaga konsisten mutu produk yang dihasilkan, karena hanya produk bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar. Pengawasan mutu juga bertujuan untuk menciptakan ketertiban dalam memproduksi dan dalam bertransaksi perdagangan. Kriteria atau komponen mutu penting pada komoditas pangan adalah keamanan, Kesehatan, *flavor*, tekstur, warna, umur simpan, kemudahan kehalalan dan harga.

2.5 FIFO (*First Input First Out*)

Penyimpanan bahan baku yang ada dalam tempat penyimpanan akan menumpuk apabila bahan yang lama belum habis tapi sudah ada bahan baku yang datang lagi. Oleh karena itu, perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan baku yang secara seimbang antara jumlah bahan baku, kapasitas penyimpanan bahan baku untuk memiliki nilai efektif dan efisien untuk mencapai kondisi terbaik bagi perusahaan (Atlan R *et al.* 2022).

Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan baku *dough* dapat dicapai dengan menggunakan metode FIFO, yaitu metode *First Input First Out*.

Artinya bahan baku yang lebih dahulu masuk pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu keluar. Hal ini supaya tidak ada bahan baku tidak mengalami kerusakan bahan baku yang terlalu lama disimpan sehingga kualitas bahan baku akan menurun serta mengurangi kerugian perusahaan.

2.6 FEFO (*First Expired First Out*)

Penyimpanan bahan baku yang ada dalam tempat penyimpanan akan mengalami penurunan kualitas apabila tidak memperhatikan tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan. Oleh karena itu, perlu dilakukan alur penyimpanan dan pengambilan bahan baku yang secara seimbang antara jumlah bahan baku dan kapasitas bahan baku.

Keseimbangan penyimpanan dan pengambilan bahan baku *dough* dapat dicapai dengan menggunakan metode FEFO (*First Expired First Out*). Metode FEFO merupakan metode yang digunakan dengan masa kadaluarsa bahan baku yang terdekat harus keluar terlebih dahulu, metode ini digunakan karena adanya kemungkinan perbedaan tanggal kadaluarsa pada bahan baku. Hal tersebut untuk mencegah terjadinya penyusutan bahan baku akibat adanya kerusakan bahan baku selama penyimpanan.