

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Kacang Karamel di Citra Kendedes Cake and Bakery Malang.** Muhammad Fat’Hur Rizky, NIM B41190723, Tahun 2022, 73 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing), Yoyok Yulianto (Pembimbing Lapangan).

Setiap industri baik yang bergerak dibidang makanan dan minuman dalam menjaga reputasi dan nama baiknya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memproduksi produk yang bermutu. Mutu atau kualitas memegang peranan penting dalam suatu perusahaan, karena keberhasilan perusahaan dalam memperluas pasar atau pelanggan adalah memproduksi barang sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan. Citra Kendedes *Cake and Bakery* mampu memproduksi dengan mutu keluaran yang tinggi dan harga yang bersaing cenderung akan menguasai pasar. Mutu adalah kreasi dan inovasi berkelanjutan yang dilakukan untuk menyediakan produk atau jasa yang memenuhi atau melampaui harapan para pelanggan, dalam usaha untuk terus memuaskan kebutuhan dan keinginan mereka. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, sehingga dapat menghasilkan produk-produk roti manis yang berkualitas. Bahan yang digunakan dalam proses produksi terdaftar di BPOM dan memiliki sertifikasi halal. Pengendalian mutu produk yang dilakukan secara sensori atau tampak luar. Parameter yang di kontrol antara lain warna permukaan roti, volume roti, dan aroma. Pengendalian mutu diartikan sebagai suatu sistem yang digunakan untuk mempertahankan suatu tingkat mutu yang dikehendaki dan ditetapkan pada suatu produk atau jasa. Usaha mempertahankan tingkat mutu ini dapat ditempuh dengan berbagai cara antara lain perencanaan mutu yang baik, rekayasa pengawasan yang ketat, penggunaan alat dan tata cara kerja yang tepat, usaha perbaikan yang benar.

**Kata Kunci :** *Mutu, Sistem, Sensori, Inovasi*