

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Bahan Baku Naykers Cookies Di CV. Aurasufa Malang, Riny Sintawati, NIM B41201556 , Tahun 2023, 68 Halaman, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S. TP., MP. (Dosen Pembimbing).

CV Aurasufa adalah sebuah perusahaan makanan ringan yang berinovasi dan memproduksi berbagai macam makanan ringan diantaranya Naykers Cokelat Chocochip dan Naykers cokelat Keju atau lebih dikenal sebagai merek Naykers Cookies , stik keju atau lebih dikenal oleh konsumen sebagai produsen cheese stik berkualitas dengan merek seperti Nakde'. Naykers Chocolate sendiri merupakan cookies cokelat yang memanfaatkan beberapa bahan utama alami yang diolah untuk mendapatkan sebuah produk dengan cita rasa yang enak dan renyah.

Bahan baku merupakan sejumlah barang – barang yang dibeli dari supplier dan akan dipergunakan atau diolah menjadi produk yang akan dihasilkan oleh perusahaan (Astyningtyas, 2015). Keberhasilan dari suatu produk juga dapat ditentukan dari kualitas dari bahan baku yang digunakan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan cookies terbagi dalam tiga kelompok, yaitu bahan baku utama , bahan baku tambahan dan bahan penolong. Bahan baku utama dalam pembuatan produk cookies di CV. Aurasufa adalah tepung terigu , tepung meizena , susu bubuk , cokelat full cream , margarine dan gula halus . Peran utama terigu adalah membentuk adonan cookies selama proses pencampuran, memberikan tekstur, kekentalan dan meningkatkan palatibilitas dari cookies yang dihasilkan. Selain itu, terigu juga dapat mengikat gas selama pemanggangan karena adanya komponen protein dalam terigu. Bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan cookies adalah Keju dan Chococip dan Bahan penolong ialah calcium propionate dan perenyah (emulpex). Semua bahan baku yang masuk perusahaan harus mencapai kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Kualitas cookies secara umum disebabkan karena variasi dalam penggunaan bahan baku dan proses pembuatannya. Jika bahan baku yang digunakan mempunyai kualitas yang baik dan proses pembuatannya benar maka cookies yang dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik pula. Jenis dan mutu produk bakery sangat

bervariasi tergantung jenis bahan-bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. Secara organoleptik Bahan baku di CV. Aurasufa sudah termasuk Standar Mutu Indonesia (SNI) . Pengendalian yang dilakukan ialah pengecekan secara berkala dan visual, Bahan ditempatkan pada suhu ruang dan di tempat kering serta ditutup.