

**PENGAWASAN MUTU BAHAN, PROSES PRODUKSI, DAN
PENGEMASAN ROTI TAWAR DI BAROKAH JAYA BAKERY
KOTA RANTAUPRAPAT KABUPATEN LABUHANBATU
PROVINSI SUMATERA UTARA**



Disusun oleh:

Wika Fitriani

(1800033111)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU BAHAN, PROSES PRODUKSI, DAN PENGEMASAN
ROTI TAWAR DI BAROKAH JAYA BAKERY KOTA RANTAUPRAPAT
KABUPATEN LABUHANBATU PROVINSI SUMATERA UTARA
2021**

Disusun oleh:

Wika Fitriani

(1800033111)

Yogyakarta, 07 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,

Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Wika Fitriani

NIM : 1800033111

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik berjudul **“Pengawasan Mutu Bahan, Proses Produksi, dan Pengemasan Roti Tawar di Barokah Jaya Bakery Kota Rantauprapat Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara”** ini adalah hasil kerja dan analisis saya berdasarkan informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Rantauprapat, 19 Agustus 2021



Wika Fitriani
1800033111

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik berjudul **“Pengawasan Mutu Bahan, Proses Produksi, dan Pengemasan Roti Tawar di Barokah Jaya Bakery Kota Rantauprapat Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara”**.

Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan sekaligus Dosen Pembimbing.
2. Bapak Farianto dan Ibu Puji selaku pemilik Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.
3. Bapak Eko selaku Kepala Produksi sekaligus pembimbing lapangan selama kerja praktik di Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.
4. Para Karyawan yang telah membantu dan membimbing penulis selama kerja praktik di Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.
5. Orangtua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Hidayatul Hasanah sebagai rekan 1 kelompok selama kerja praktik yang telah mendukung dan membantu selama penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua yang membutuhkan.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	2
1.1.4 <i>Layout</i> Perusahaan	5
1.2 Proses Produksi	6
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	6
1.2.2 Proses Produksi	14
1.2.3 Mesin dan Peralatan	26
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	31
DAFTAR PUSTAKA	35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Bahan Baku Roti di Barokah Jaya Bakery Rantauprapat	6
Tabel 1.2 Variasi Produk Roti di Barokah Jaya Bakery	12
Tabel 1.3 Mesin dan Peralatan di Barokah Jaya Bakery	26
Tabel 1.4 Sarana di Barokah Jaya Bakery	31
Tabel 1.5 Prasarana Penunjang di Barokah Jaya Bakery	33

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Struktur Organisasi di Barokah Jaya Bakery Rantauprapat	3
Gambar 1.2 <i>Layout</i> Barokah Jaya Bakery Rantauprapat	5
Gambar 1.3 Selai Srikaya	9
Gambar 1.4 Selai Coklat	9
Gambar 1.5 Isian Kelapa	10
Gambar 1.6 Isian Kacang Hijau	10
Gambar 1.7 Krim Olesan	11
Gambar 1.8 Krim <i>Mocca</i>	11
Gambar 1.9 Isian Coklat Kacang	11
Gambar 1.10 Proses Penimbangan Bahan Baku	14
Gambar 1.11 Proses Pencampuran	16
Gambar 1.12 Proses Pencetakan Adonan	17
Gambar 1.13 Proses Fermentasi	18
Gambar 1.14 Proses Pengovenan	20
Gambar 1.15 Proses Pendinginan	22
Gambar 1.16 Proses Pengemasan	22
Gambar 1.17 Kemasan Plastik	23
Gambar 1.18 Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar	24
Gambar 1.19 Neraca <i>Massa</i> Pembuatan Roti Tawar	25