

**ANALISIS TITIK KENDALI KRITIS BAKPIA *SINGLE* COKELAT
SELAMA PROSES PENGEMASAN DI CV. ZOEHADA PANGAN
KREATIF YOGYAKARTA**



Disusun oleh :
Rizki Aulia Muthiah
(1800033112)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TITIK KENDALI KRITIS BAKPIA *SINGLE* COKELAT
SELAMA PROSES PENGEMASAN DI CV. ZOEHADA PANGAN
KREATIF YOGYAKARTA**

2021

Disusun oleh:

Rizki Aulia Muthiah

(1800033112)


Yogyakarta, 28 Juni 2021

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**



**Ibdal, M.Sc., Ph.D.
NIY. 60201250**

**Mengetahui, Kaprodi
Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.
NIY. 60160914**

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan laporan yang pernah disusun untuk melaporkan hasil kegiatan kerja praktik yang telah saya laksanakan di CV. Zoehada Pangan Kreatif Yogyakarta, dan sepanjang pengetahuan saya laporan ini tidak sedang disusun oleh orang lain untuk melaporkan hasil kegiatan kerja praktik sejenis, kecuali oleh nama mahasiswa yang disebutkan pada lembar pengesahan dan pernyataan keaslian ini.

Yogyakarta, 03 April 2021



Rizki Aulia Muthiah
1800033112

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-NYA kepada penyusun sehingga akhirnya penyusun dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Laporan kerja praktik yang berjudul ANALISIS TITIK KENDALI KRITIS BAKPIA *SINGLE* COKELAT SELAMA PROSES PENGEMASAN DI CV. ZOEHADA PANGAN KREATIF YOGYAKARTA ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan mata kuliah kerja praktik semester genap.

Pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik ini.
2. Orang tua, adik-adik, seluruh keluarga, dan teman-teman terdekat yang telah memberikan dukungan secara material dan spiritual.
3. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
4. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khususnya mahasiswa program studi Teknologi Pangan angkatan 2018 yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan laporan ini.

Penyusun menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangannya baik bentuk, isi, maupun penyajiannya, oleh sebab itu kritikan yang bersifat membangun dari berbagai pihak penyusun terima dengan tangan terbuka serta sangat diharapkan semoga kehadiran laporan kerja praktik ini dapat memenuhi sarannya.

Yogyakarta, 03 April 2021



Rizki Aulia Muthiah

1800033112

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR..	iv
DAFTAR ISI..	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi & Misi	8
1.1.3 Struktur Organisasi.....	9
1.2 Proses Produksi.....	11
1.2.1 Bahan baku, Produk antara, dan Produk akhir.....	11
1.2.2 Proses pembuatan kulit bakpia.....	12
1.2.3 Proses pembuatan isian bakpia varian coklat.....	13
1.2.4 Proses pembuatan bakpia <i>single</i> coklat	13
1.2.5 Mesin dan Peralatan	14
1.2.6 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	18
BAB 2 TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	19
2.1 Latar belakang	19
2.2 Rumusan masalah	20

2.3	Tujuan	20
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	21
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	21
2.6	Kesimpulan.....	28
DAFTAR PUSTAKA		30
LAMPIRAN		31

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Bahan Baku Bakpia Single Cokelat.	11
Tabel 1.2. Bahan Baku Pembuatan Kulit Bakpia	12
Tabel 1.3. Bahan Baku Pembuatan Isian Bakpia Varian Cokelat	13
Tabel 2.1. Identifikasi titik kendali kritis bakpia single cokelat selama proses pengemasan di CV. Zoehada Pangan Kreatif Yogyakarta.	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Bakpia Single Kacang Hijau	2
Gambar 1.2. Bakpia Single Keju	3
Gambar 1.3. Bakpia Single Cokelat	3
Gambar 1.4. Bakpia Blasteran Cokelat	4
Gambar 1.5. Bakpia Blasteran Keju	4
Gambar 1.6. Bakpia Blasteran Cappuccino	5
Gambar 1.7. Bakpia Blasteran Nanas	5
Gambar 1.8. Bakpia Blasteran Durian	6
Gambar 1.9. Ampyang Kepyar Rasa Cokelat	6
Gambar 1.10. Ampyang Kepyar Rasa Pedas Manis	7
Gambar 1.11. Ampyang Kepyar Rasa Jahe	7
Gambar 1.12. Outlet Ruko Bayeman.	8
Gambar 1.13. Outlet Jl. Dagen	8
Gambar 1.14. Struktur Organisasi CV. Zoehada Pangan Kreatif	9
Gambar 1.15. Mixer	15
Gambar 1.16. Mesin Dough Sheeter	16
Gambar 1.17. Stainless Steel Cutter Roller	16
Gambar 1.18. Oven	17
Gambar 1.19. Automatic Inflating Film Sealer	17
Gambar 2.1. Pendinginan bakpia	23
Gambar 2.2. Pengemasan bakpia	24
Gambar 2.3. Bakpia yang mengalami kecacatan	25
Gambar 2.4. Bakpia dalam kemasan plastik	25
Gambar 2.5. Pengemasan bakpia dengan mesin sealer	26
Gambar 2.6. Kemasan kotak Bakpiapia	27
Gambar 2.7. Bakpia dikemas dengan kotak kemasan	27
Gambar 2.8. Kotak kemasan diberi label	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram alir pembuatan kulit bakpia	31
Lampiran 2. Neraca bahan pembuatan kulit bakpia	32
Lampiran 3. Diagram alir pembuatan isian bakpia varian coklat	33
Lampiran 4. Neraca bahan pembuatan isian bakpia varian coklat.....	34
Lampiran 5. Diagram alir pembuatan bakpia single coklat	35
Lampiran 6. Tata Letak Sarana Dan Prasarana CV. Zoehada Pangan Kreatif.....	36