

**EVALUASI MUTU BAHAN BAKU BAKPIA *SINGLE* KEJU
SELAMA PENYIMPANAN DI CV ZOEHADA PANGAN KREATIF
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

**SHABRINA SALSABILLAH PUTRI KURNIAWAN
(1800033110)**

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

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI MUTU BAHAN BAKU BAKPIA *SINGLE* KEJU SELAMA
PENYIMPANAN DI CV. ZOEHADA PANGAN KREATIF YOGYAKARTA
2021**

Disusun oleh:

**Shabrina Salsabillah Putri Kurniawan
(1800033110)**

Yogyakarta, 27 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 kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan, atau duplikasi dari laporan kerja praktik yang pernah diajukan untuk memenuhi tugas mata kuliah Kerja Praktik Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia menerima resiko jika pernyataan di atas tidak benar.

Yogyakarta, 05 April 2021



Shabrina Salsabillah P.K
1800033110

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT karena atas berkat, rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan kerja praktik periode Maret-April 2021 di Bakpiapia Djogjda CV Zoehada Pangan Kreatif Yogyakarta dan dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Evaluasi Mutu Bahan Baku Bakpia *Single* Keju Selama Penyimpanan di CV Zoehada Pangan Kreatif Yogyakarta”. Penulisan laporan kerja praktik dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Dalam pelaksanaan kerja praktik penulis mendapatkan pengetahuan serta pengalaman yang berharga tentang proses produksi di Bakpiapia Djogjda CV Zoehada Pangan Kreatif Yogyakarta. Selain itu, penulis mendapatkan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu, penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah mendukung dan membantu penulis dari awal perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan penyusunan laporan kerja praktik ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D sebagai Kaprodi Prodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D sebagai dosen pembimbing yang telah bersedia untuk membimbing penulis selama proses penyusunan laporan kerja praktik.
3. Bapak Tano Nazoeaggi sebagai *owner* atau *general manager* Bakpiapia Djogjda (CV. Zoehada Pangan Kreatif) yang telah mengizinkan kita untuk melakukan kerja praktik.
4. Ibu Sulistyowati sebagai admin keuangan yang telah bersedia membantu melengkapi dokumen-dokumen yang dibutuhkan untuk laporan kerja praktik.
5. Ibu Rita sebagai kepala produksi yang telah bersedia membantu pada saat penelitian di tempat produksi.
6. Segenap keluarga departemen, karyawan dan staf Bakpiapia Djogjda.
7. Orangtua dan keluarga yang telah memberikan doa serta dukungan kepada penulis selama kegiatan kerja praktik hingga menyusun laporan kerja praktik.

8. Khaira Ummah dan Rizki Aulia Muthiah sebagai rekan kerja praktik yang telah membantu penulis dalam kesulitan pada saat di tempat kerja praktik.
9. Para dosen, staff pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
10. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khususnya mahasiswa program studi Teknologi Pangan angkatan 2018 yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan kerja praktik.

Dalam penulisan laporan kerja praktik ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat berbagai kesalahan dan kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang dapat membangun agar laporan ini menjadi lebih baik. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan kerja praktik ini bermanfaat dan dapat memberikan wawasan bagi para pembaca.

Yogyakarta, 05 April 2021



Shabrina Salsabillah P.K
1800033110

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil perusahaan	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi	2
1.2. Proses Produksi	4
1.2.1. Bahan baku	4
1.2.2 Produk Antara	12
1.2.3 Produk akhir.....	16
1.2.4. Mesin dan peralatan	19
1.2.5. Sarana dan prasarana penunjang	23
BAB II EVALUASI MUTU BAHAN BAKU BAKPIA SINGLE KEJU SELAMA PENYIMPANAN DI CV. ZOEHADA PANGAN KREATIF YOGYAKARTA	24
2.1. Latar belakang	24
2.2. Rumusan masalah	25

2.3. Tujuan.....	25
2.4. Metodologi pemecahan masalah	25
2.5. Analisis hasil pemecahan masalah	26
2.5.1. Penerimaan bahan baku	26
2.5.2. Penyimpanan bahan baku	27
2.5.3. Standar Mutu Bahan Baku	32
2.5.4. Penyebab kerusakan bahan baku	38
2.5.5. Strategi pencegahan kerusakan bahan baku.....	40
2.6. Kesimpulan.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Daftar bahan baku.....	5
Tabel 1.2. Mutu air minum Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/ MenKes / Per / IV / 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.....	11
Tabel 1.3. Mutu bakpia single keju Bakpiapia Djogdja dan standar SNI 01-4291-1996	19
Tabel 2.1. Suhu dan lama penyimpanan bahan makanan segar dan mentah	29
Tabel 2.2. Mutu bahan baku keju cheddar, keju edam dan standar pengendalian mutu keju olahan SNI 01-2980-1992.....	33
Tabel 2.3. Mutu bahan baku gula halus dan standar SNI 3140-3:2010.....	34
Tabel 2.4. Mutu tepung terigu dan standar SNI 3751:2000.....	35
Tabel 2.5. Standar pengendalian mutu susu bubuk dan standar SNI 01-2970-2006	36
Tabel 2.6. Standar pengendalian mutu margarin dan standar SNI 01-2970-1999.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur organisasi Bakpiapia Djogdja	4
Gambar 1.2 Keju cheddar	6
Gambar 1.3. Keju edam	7
Gambar 1.4. Tepung terigu	8
Gambar 1.5. Margarin.....	9
Gambar 1.6. Gula bubuk.....	9
Gambar 1.7. Susu bubuk.....	10
Gambar 1.8. Diagram alir pembuatan kulit bakpia.....	13
Gambar 1.9. Neraca massa pembuatan kulit bakpia	14
Gambar 1.10. Diagram alir pembuatan isian bakpia keju.....	16
Gambar 1.11. Diagram alir proses pembuatan bakpia single keju.....	17
Gambar 1.12. Bakpia single keju (a) dan kemasan bakpia single keju (b).....	18
Gambar 1.13. Mesin kumbu kacang hijau	20
Gambar 1.14. <i>Dough sheeter</i>	20
Gambar 1.15. Continous Band Sealer with Gas Nitrogen Flushing Horizontal	21
Gambar 1.16. <i>Mixer</i>	21
Gambar 1.17. Oven.....	22
Gambar 1.18. Panci kukus	22
Gambar 1.19. Freezer.....	23
Gambar 2.1. Tempat penyimpanan keju	28
Gambar 2.2. Gudang penyimpanan tepung terigu	30
Gambar 2.3. Wadah penyimpanan gula bubuk dan susu bubuk	31
Gambar 2.4. Tempat penyimpanan margarin.....	31
Gambar 2.5. Diagram fishbone kerusakan mutu bahan baku Bakpiapia Djogdja	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Layout</i> Ruang Produksi Bakpia Djogdja	44
Lampiran 2 <i>Freezer</i> Kumbu Kacang Hijau	45
Lampiran 3 Tempat Penyimpanan Bahan Baku Basah	46
Lampiran 4 Tempat Penyimpanan Bahan Baku Kering	47
Lampiran 5 Tempat Penyimpanan Alat Pengolahan	48
Lampiran 6 Gudang Penyimpanan	49
Lampiran 7 Lemari Penyimpanan Bahan Baku Baru Datang.....	50
Lampiran 8 Rak Pendinginan Bakpia	51