

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENANGANAN BAHAN BAKU**  
**BAKPIA KUMBU KACANG HIJAU DI BAKPIA 5555**  
**YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Ana Balqis 1700033009**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**YOGYAKARTA**  
**SEPTEMBER, 2020.**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS PENANGANAN BAHAN BAKU  
BAKPIA KUMBU KACANG HIJAU DI BAKPIA 5555 YOGYAKARTA  
2020**

**Disusun oleh:  
Ana Balqis  
(1700033009)**

**Yogyakarta, 21 September 2020  
Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**Wahidah Mahanani Rahayu, S. TP., M.Sc.**

**NIY. 60160965**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis hanturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik berjudul **“Analisis Penanganan Bahan Baku Bakpia Kumbu Kacang Hijau di Bakpia 5555 Yogyakarta”**. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Pada kesempatan penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan segala kelancaran penyusunan laporan.
2. Pemilik Bakpia 5555 Ibu Fikki Umama beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik ini.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph. D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.TP., M.Sc. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik ini.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khusus mahasiswa program studi Teknologi Pangan angkatan 17 yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama kerja praktik yang telah dilaksanakan. Penulis mengharapakan laporan ini dapat

bermanfaat bagi penulis, pembaca dan perusahaan. Terimakasih.

Yogyakarta, September 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ana Balqis', written in a cursive style.

Ana Balqis

**ANALISIS PENANGANAN BAHAN BAKU  
BAKPIA KUMBU KACANG HIJAU DI BAKPIA 5555 YOGYAKARTA**

**Ana Balqis**

**1700033009**

**ABSTRAK**

Dalam sebuah produksi pangan ada hal yang perlu diperhatikan untuk menghasilkan produk pangan bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi salah satunya dengan menggunakan standar GMP yang baik. *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau biasa disebut cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. Pada kegiatan kerja praktik ini yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2020 di Bakpia 5555 Yogyakarta mempunyai tujuan untuk mengetahui bagaimana penanganan bahan baku bakpia kumbu kacang hijau di Bakpia 5555 Yogyakarta dan membandingkan apakah penanganan bahan baku tersebut telah sesuai GMP. Pengambilan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi, dokumentasi dan data-data.

Pada penerapan GMP, terdapat beberapa hal penting yang harus diperhatikan oleh industri pangan yaitu sanitasi pekerja, sanitasi ruangan, sanitasi peralatan dan proses penanganan bahan bakunya. Bahan baku merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakpia kumbu kacang hijau yaitu tepung terigu, kacang hijau, air, minyak, garam, gula pasir, mentega, dan margarin. Penanganan bahan baku di bakpia 5555 Yogyakarta dimulai dari penerimaan, penyimpanan sampai dengan penyiapan bahan baku baik untuk bahan baku kering dan bahan baku cair.

*Kata Kunci: GMP, Bahan Baku, dan Bakpia*

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR DIAGRAM.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.1.4 <i>Layout</i> Pabrik .....	4
1.2 Proses Produksi .....	5
1.2.1 Bahan Baku, Bahan Antara dan Produk Akhir .....	5
1.2.2 Proses Produksi .....	10
1.2.3 Mesin dan Peralatannya .....	23
1.2.4 Sarana dan Prasarana .....	31
1.3 Limbah .....	31
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	32
2.1 Latar Belakang .....	32
2.2 Rumusan Masalah .....	34

2.3 Tujuan .....	34
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah .....	35
2.4.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan.....	35
2.4.2 Metode Pengumpulan Data .....	35
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	36
2.5.1 Data Operasional Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Antara Bakpia. 36	
2.5.2 Penanganan Bahan Baku.....	37
2.5.3 Sanitasi Industri.....	42
2.6 Kesimpulan .....	43
2.7 Saran.....	43
Daftar Pustaka .....	44
LAMPIRAN.....	45

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi di Bakpia 5555 Yogyakarta.....	3
Gambar 1.2. <i>Layout</i> Pabrik Bakpia 5555 Yogyakarta .....	4
Gambar 1.3 Kemasan Bakpia 5555 Yogyakarta .....	8
Gambar 1.4 Variasi Kumbu Bakpia .....	9
Gambar 1.5 Proses Perendaman.....	10
Gambar 1.6 Proses Pengukusan .....	11
Gambar 1.7 Proses Penggilingan .....	11
Gambar 1.8 Proses Pencampuran.....	12
Gambar 1.9 Proses Pencetakan .....	12
Gambar 1.10 Proses Penimbangan.....	13
Gambar 1.11 Proses Pencampuran.....	13
Gambar 1.12 Proses Pemotongan .....	14
Gambar 1.13 Proses Pengisian.....	14
Gambar 1.14 Proses Pencetakan .....	15
Gambar 1.15 Proses Pemanggang.....	15
Gambar 1.16 Proses Pendinginan .....	16
Gambar 1.17 Proses Pengemasan .....	16
Gambar 1.18 <i>Layout</i> Produksi Bakpia 5555 Yogyakarta.....	20
Gambar 1.19 Mesin Pembuatan kumbu bakpia .....	23
Gambar 1.20 Mixer model SH30A .....	24
Gambar 1.21 Mixer model QV – BSP8 .....	24
Gambar 1.22 Mixer model HS30BS .....	25
Gambar 1.23 Mixer model HSE-30A .....	26
Gambar 1.24 Mesin penggiling isi bakpia .....	26
Gambar 1.25 Timbangan digital .....	27



Gambar 1.26 Baskom Plastik.....	27
Gambar 1.27 Nampan .....	27
Gambar 1.28 Tampah.....	28
Gambar 1.29 Pemanggang Bakpia.....	28
Gambar 1.30 Timbangan.....	28
Gambar 1.31 Dandang .....	29
Gambar 1.32 Pisau .....	29
Gambar 1.33 Cetakan.....	29
Gambar 1.34 Sendok.....	30
Gambar 1.35 Krat.....	30
Gambar 1.36 Trolley.....	30
Gambar 2.1 Penyimpanan Tepung.....	37
Gambar 2.2 Penyimpanan Kacang Hijau Kupas.....	38
Gambar 2.3 Penyimpanan Minyak Goreng.....	39
Gambar 2.4 Penyimpanan Gula Pasir dan garam.....	39
Gambar 2.5 Penyimpanan Margarin dan Mentega .....	40
Gambar 2.6 Penyiapan Bahan Kering.....	41
Gambar 2.7 Penyiapan Bahan Minyak dan Cair .....	41

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Bahan Baku Bakpia di Bakpia 5555 Yogyakarta.....	5
Tabel 1.2 SNI 01-4291-1996 Persyaratan Mutu Bakpia. ....	9
Tabel 1.3 Mesin yang digunakan di Bakpia 5555 Yogyakarta .....	23
Tabel 1.4 Peralatan yang digunakan di Bakpia 5555 Yogyakarta .....	27
Tabel 1.5 Sarana dan Prasaran .....	31
Tabel 2.1. Data Operasional Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Antara di Bakpia 5555 .....	36
Tabel 3.1. Contoh Lembar Pengawasan Bahan Baku .....	44

## **DAFTAR DIAGRAM**

Diagram 1.1 Diagram Alir Bakpia Kumbu Kacang Hijau .....	17
Diagram 1.2 Diagram Alir Bakpia Kumbu Hitam .....	18
Diagram 1.3 Diagram Alir Bakpia Kumbu Ubi .....	19
Diagram 1.4 Neraca Massa Bakpia Kumbu Kacang Hijau .....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	46
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	48
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	49