

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENANGANAN DAN ANALISIS MUTU SECARA SENSORIS PRODUK
AKHIR BAKPIA KUMBU KACANG HIJAU DI BAKPIA 5555
YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Lili Yustiani (1700033041)

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

HALAMAN PENGESAHAN
PENANGANAN DAN ANALISIS MUTU SECARA SENSORIS PRODUK
AKHIR BAKPIA KUMBU KACANG HIJAU DI BAKPIA 5555
YOGYAKARTA
2020

Disusun oleh:

Lili Yustiani
(1700033041)

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 **“Penanganan dan Analisis Mutu Secara Sensoris Produk Akhir 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 Wingko 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 mengharapkan laporan ini dapat

bermanfaat bagi penulis, pembaca dan perusahaan. Terimakasih.

Yogyakarta, 21 September 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lili Yustiani', with a stylized flourish at the end.

Lili Yustiani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR DIAGRAM.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
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	3
1.1.4 <i>Layout</i> Pabrik.....	4
1.2 Proses Produksi	4
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	4
1.2.2 Proses produksi	10
1.2.3 Diagram alir dan neraca bahan	18
1.2.4 Mesin dan peralatan	24
1.2.5 Sarana dan prasarana penunjang.....	37
BAB II TUJUAN KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	38
2.1 Latar Belakang	38
2.2 Rumusan Masalah	40
2.3 Tujuan.....	40
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	40
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	42
2.6 Kesimpulan.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Table 1.1 SNI 01-4291-1996 Persyaratan Mutu Bakpia.....	9
Table 1.2 Sarana dan Prasarana	37
Table 1.3 Komposisi Gizi Kacang Hijau Tanpa Kulit per 100g	44
Table 1.4 Pengamatan mutu secara sensoris	45
Table 1.5 Analisis kadar air bakpia kumbu kacang hijau	46
Table 1.6 Lembar Periksa Produk Reject Bakpia	49

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1.1 Diagram Alir Pengolahan Bakpia Kumbu Kacang Hijau	18
Diagram 1.2 Diagram Alir Pengolahan Bakpia Kumbu Hitam	19
Diagram 1.3 Diagram Alir Pengolahan Bakpia Ubi Ungu dan Madu	20
Diagram 1.4 Diagram Neraca Massa Bakpia Kumbu Kacang Hijau.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Borang Pengujian Sensoris Panelis A	55
Lampiran 2 Borang Pengujian Sensoris Panelis B.....	56
Lampiran 3 Borang Pengujian Sensoris Panelis C.....	57
Lampiran 4 Borang Pengujian Sensoris Panelis A	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Bakpia 5555	3
Gambar 1.2 <i>Layout</i> Pabrik Bakpia 5555	4
Gambar 1.3 Isi kumbu bakpia	10
Gambar 1.4 Perendaman kacang hijau	11
Gambar 1.5 Pengukusan kacang hijau	11
Gambar 1.6 Penggilingan isi bakpia	12
Gambar 1.7 Pemasakkan dan pencampuran isi bakpia	13
Gambar 1.8 Pendinginan kumbu kacang hijau	13
Gambar 1.9 Pembulatan isi bakpia.....	14
Gambar 1.10 Pembuatan kulit bakpia	15
Gambar 1.11 Pemipihan bakpia dan pemotongan kulit bakpia.....	15
Gambar 1.12 Pemanggangan bakpia.....	16
Gambar 1.13 Pendinginan bakpia	16
Gambar 1.14 Pengemasan bakpia	17
Gambar 1.15 <i>Layout</i> Proses Produksi Bakpia 5555.....	21
Gambar 1.16 <i>Mixer</i> pemasak kumbu bakpia.....	24
Gambar 1.17 <i>Mixer</i> kulit bakpia Qmax SH30A.....	25
Gambar 1.18 <i>Mixer</i> kulit bakpia model QV-BSP8	26
Gambar 1.19 <i>Mixer</i> kulit bakpia Qmax HS30BS.....	27
Gambar 1.20 <i>Mixer</i> kulit bakpia model HSE-30A.....	28
Gambar 1.21 Mesin penggiling isi bakpia Tasin TA-102AL	29
Gambar 1.22 Timbangan digital Titan KS-160	30
Gambar 1.23 Baskom plastik	31
Gambar 1.24 Nampan	31
Gambar 1.25 Tampah.....	32
Gambar 1.26 Panggangan bakpia.....	32
Gambar 1.27 Timbangan.....	33
Gambar 1.28 Kompor gas	33
Gambar 1.29 Kukusan.....	34
Gambar 1.30 Pisau	34

Gambar 1.31 Pencetak bakpia.....	34
Gambar 1.32 Sendok.....	35
Gambar 1.33 Krat.....	35
Gambar 1.34 <i>Trolley</i>	36
Gambar 1.35 Kemasan Bakpia.....	43

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2014). Ebookpangan 2006: Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan.<http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../PengujianOrganoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>. Diakses pada 15 September 2020 pukul 19.23 WIB.
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- George, Jennifer and Gareth R Jones. (2012). *Understanding and Managing Organizational Behavior*. Pearson Education, Inc, New Jersey.
<http://www.newbamboopaper.com/sale-7527543-thickness-0-28mm-0-58mm-duplex-board-with-grey-back-one-side-coated-for-packing.html>. Diakses pada tanggal 28 September 2020.
- Jenie, B. S. L dan S. Fardiaz. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Ketaren,S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*.Jakarta;Penerbit Universitas Indonesia. Halaman 284
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Purwono dan R. Hartono. 2008. *Bertanam Jagung Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahzarni. 2009. *Teknologi Roti dan Kue*. Buku Ajar. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Universitas Andalas Negeri Payakumbuh.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*.Yogyakarta Kanisius
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, *Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G and Jenie, B.S.L.1982. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan*

Keracunan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.