

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGAMATAN JENIS DAN JUMLAH *DEFECT* PADA ROTI MANIS DI
ESTHY CAKE & BAKERY, YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh :
Erika Amalia Putri
(1900033172)**

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAMATAN JENIS DAN JUMLAH *DEFECT* PADA ROTI MANIS DI
ESTHY CAKE & BAKERY, YOGYAKARTA
2022**

**Disusun oleh :
Erika Amalia Putri
(1900033172)**

**Yogyakarta, 5 Februari 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

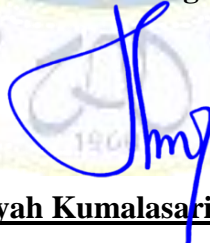
Dosen Pembimbing



Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

NIY. 60181175

**Mengetahui,
Ketua Prodi Teknologi Pangan**



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Erika Amalia Putri

NIM : 1900033172

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Karya : PENGAMATAN JENIS DAN JUMLAH *DEFECT* PADA ROTI
MANIS DI ESTHY CAKE & BAKERY, YOGYAKARTA

Saya sebagai penulis Laporan Kerja Praktik yang berjudul “PENGAMATAN JENIS DAN JUMLAH *DEFECT* PADA ROTI MANIS DI ESTHY CAKE & BAKERY, YOGYAKARTA” menyatakan bahwa benar karya tulis dengan judul tersebut di atas merupakan karya orisinal saya dan belum pernah dipublikasikan atau dibuat sebelumnya oleh orang lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, dan apabila terbukti terdapat pelanggaran di dalamnya, maka saya siap untuk menghapus atau merubah laporan kerja praktik yang saya buat.

Yogyakarta, 5 Februari 2022



(Erika Amalia Putri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan karunia dan nikmat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Laporan kerja praktik ini merupakan bukti pelaksanaan kegiatan kerja praktik yang dilakukan selama satu bulan di Esthy Cake & Bakery. Dalam penyusunan laporan penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala karunia dan nikmat yang diberikan kepada penulis
2. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Ibu Esthy Setiadi selaku pemilik Esthy *Cake & Bakery* yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik
6. Ibu Yuni selaku pembimbing lapangan
7. Keluarga saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis
8. Seluruh karyawan Esthy *Cake & Bakery* yang telah membantu saya dalam penyusunan laporan kerja praktik ini
9. Dinda Ayu Isnaeni selaku rekan kerja praktik penulis di Esthy Cake & Bakery dan teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan semua pihak yang terkait. Penulis memohon maaf atas segala kesalahan dalam penulisan laporan ini.

Yogyakarta, 5 Februari 2022



(Erika Amalia Putri)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil perusahaan	1
1.2. Proses produksi	7
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	41
2.1. Latar Belakang	41
2.2. Rumusan Masalah.....	42
2.3. Tujuan	42
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	42
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	44
2.6. Kesimpulan	52
2.7. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Daftar Harga Roti Manis di Esthy Cake & Bakery	19
Tabel 1. 2. Spesifikasi <i>Mixer CS-901 Spiral</i>	29
Tabel 1. 3. Spesifikasi <i>Proofer SM-32F</i>	30
Tabel 1. 4. Peralatan untuk Produksi Roti Manis	32
Tabel 1. 5. Sarana di Esthy Cake & Bakery	35
Tabel 1. 6. Prasarana di Esthy Cake & Bakery	38
Tabel 2. 1. Data Jumlah Produksi dan <i>Defect</i> Roti Manis di Esthy Cake & Bakery Selama Bulan November	47
Tabel 2. 2. Persentase Kumulatif Jenis <i>Defect</i> Roti Manis di Esthy Cake & Bakery	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. (a) Toko Pusat Esthy Cake & Bakery, (b) Pabrik Esthy Cake & Bakery...	1
Gambar 1. 2. Struktur organisasi Esthy Cake & Bakery	3
Gambar 1. 3. <i>Layout</i> Pabrik Esthy Cake & Bakery	6
Gambar 1. 4. Tepung terigu Tali Emas	8
Gambar 1. 5. Margarin Palmia	9
Gambar 1. 6. Ragi roti	9
Gambar 1. 7. Telur ayam	10
Gambar 1. 8. Garam Refina.....	11
Gambar 1. 9. Gula pasir MK Istimewa.....	11
Gambar 1. 10. Susu bubuk Flambodia	12
Gambar 1. 11. Pelembut	13
Gambar 1. 12. <i>Bread improver</i>	13
Gambar 1. 13. Selai srikaya.....	14
Gambar 1. 14. Cokelat <i>filling</i>	14
Gambar 1. 15. Keju	15
Gambar 1. 16. Susu evaporasi	15
Gambar 1. 17. (a) Ceri merah, (b) Ceri hijau	16
Gambar 1. 18. Kelapa kering.....	16
Gambar 1. 19. Biji wijen putih dan hitam	17
Gambar 1. 20. Selai putih	17
Gambar 1. 21. Krim.....	17
Gambar 1. 22. Adonan roti	18
Gambar 1. 23. Proses penimbangan bahan.....	21
Gambar 1. 24. Proses pencampuran	21
Gambar 1. 25. Proses pengadukan	22
Gambar 1. 26. Proses <i>resting</i>	22
Gambar 1. 27. (a) Proses penimbangan, (b) Perataan adonan di wadah press, (c) Pembagian adonan, (d) Adonan yang sudah terbagi	23

Gambar 1. 28. (a) Proses <i>rounding</i> , (b) Adonan sudah berbentuk bulat, (c) <i>Resting II</i> .	23
Gambar 1. 29. (a) Pengisian adonan, (b) Pembentukan adonan.....	24
Gambar 1. 30. Proses <i>final proofing</i>	24
Gambar 1. 31. (a) Proses pengolesan, (b) Proses pengovenan	25
Gambar 1. 32. (a) Proses pengemasan, (b) Roti yang sudah dikemas.....	25
Gambar 1. 33. Diagram alir proses produksi roti manis.....	26
Gambar 1. 34. Neraca massa bahan produksi roti manis di Esthy Cake & Bakery	27
Gambar 1. 35. <i>Layout</i> produksi Esthy Cake & Bakery	28
Gambar 1. 36. <i>Mixer CS-901 Spiral</i>	29
Gambar 1. 37. Mesin <i>Proofing</i>	30
Gambar 1. 38. (a) Oven HAW SHENG, (b) Oven Mah Yih.....	31
Gambar 1. 39. Mesin <i>Pressing</i>	31
Gambar 2. 1. Salah satu roti manis yang lolos sortasi.....	44
Gambar 2. 2. Bentuk roti manis tidak seragam	45
Gambar 2. 3. Isian roti manis keluar	45
Gambar 2. 4. Roti manis menempel satu sama lain.....	45
Gambar 2. 5. Penampilan roti manis tidak sesuai.....	46
Gambar 2. 6. Diagram Pareto Jenis dan Jumlah <i>Defect</i> pada Roti Manis.....	48
Gambar 2. 7. Diagram <i>Fishbone Defect</i> pada Roti Manis.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data produksi harian Esthy Cake & Bakery	55
Lampiran 2. <i>Log Book</i> pelaksanaan kerja praktik di perusahaan	57
Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan.....	62
Lampiran 4. Lembar keterangan penyelesaian kerja praktik.....	63