

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1. Profil perusahaan

1.1.1 Sejarah

Perusahaan Esthy Cake & Bakery didirikan pertama kali pada bulan Mei 2021 di Daerah Istimewa Yogyakarta oleh Ibu Esthi Setiadi. Pemilik Esthy Cake & Bakery mulai membuka usahanya dengan pengalaman dari membantu saudara. Esthy Cake & Bakery berlokasi pertama kali di Kalasan, tepatnya di Jalan Solo Km. 16, Bogem, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Toko pusat dan Pabrik Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1. (a) Toko Pusat Esthy Cake & Bakery, (b) Pabrik Esthy Cake & Bakery

Sumber : Dokumentasi pribadi

Esthy Cake & Bakery merupakan perusahaan yang memproduksi kue modern dan tradisional. Nama awal Esthy Cake & Bakery adalah Esthy Special Cake karena hanya fokus pada produksi bolu (*sponge cake*). Peralatan yang digunakan yaitu *mixer* kecil dan oven manual dengan kapasitas 4 loyang ukuran 20 x 20 cm. Konsumen Esthy Cake & Bakery yaitu orang-orang yang mempunyai hajat seperti pernikahan, kelahiran khitanan dan lain-lain. Kemasan produk yang digunakan yaitu kardus polos dengan label produk berupa stiker kecil untuk membuat produk lebih dikenal. Komitmen penggunaan bahan yang berkualitas membuat produk Esthy Cake & Bakery semakin dikenal dan diterima konsumen.

Usaha Esthy Cake & Bakery mulai berkembang meskipun tidak signifikan. Usaha pernah mengalami penurunan pada tanggal 27 Mei 2006 karena peristiwa gempa sehingga terjadi kerusakan pada rumah produksi. Setelah peristiwa tersebut, usaha mulai diperbaiki dan semakin berkembang. Produk yang dihasilkan menjadi beragam meliputi *cake*, *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar. Nama usaha “Esthi Special Cake” diganti menjadi “Esthy Cake & Bakery”. Saat ini Esthy Cake & Bakery telah memiliki 54 karyawan, 5 *outlet* dan sudah membangun tempat produksi yang memiliki luas tanah +/- 700 m².

1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi Esthy

Menghadirkan produk-produk berkualitas yang menjangkau semua lapisan masyarakat dengan selalu mengedepankan rangkaian proses pembuatan yang higienis dan halal.

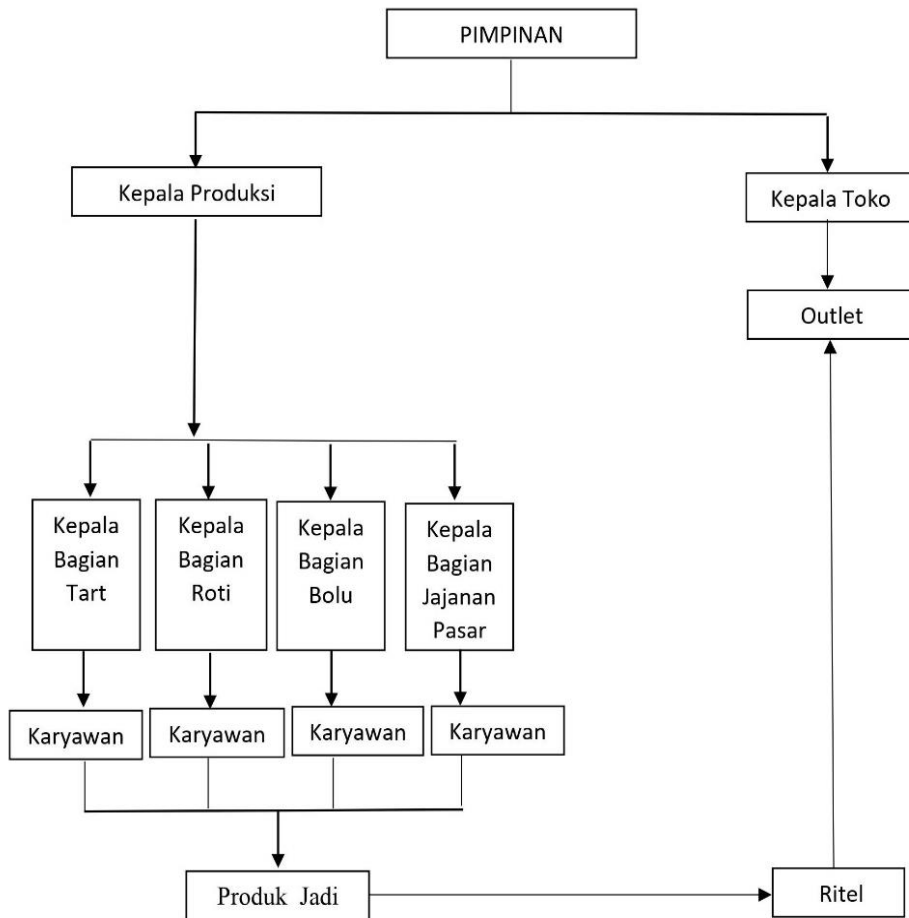
2. Misi

- a. Memberikan layanan yang prima kepada seluruh *customer*
- b. Menggunakan bahan-bahan berkualitas sehingga akan menghasilkan produk-produk berkualitas dan berkelas
- c. Selalu menjaga kebersihan tempat kerja dan karyawan dalam proses pembuatan produk
- d. Terus berinovasi untuk selalu menghadirkan produk-produk unggulan yang berkualitas
- e. Menciptakan lapangan kerja baru untuk penduduk sekitar
- f. Menjadikan Esthy Cake & Bakery menjadi salah satu perusahaan yang terkenal khususnya di wilayah Jogja dan sekitarnya dan Nusantara

1.1.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan sebuah garis bertingkat yang menjelaskan bagian-bagian yang menyusun suatu perusahaan. Setiap sumber daya manusia yang berada dalam lingkup perusahaan tersebut memiliki posisi dan tugas masing-masing. Struktur organisasi di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.

2.



Gambar 1. 2. Struktur organisasi Esthy Cake & Bakery

Sumber : Esthy Cake & Bakery

Adapun tugas masing-masing bagian dalam struktur organisasi yaitu:

1. Pimpinan

Pimpinan memiliki tugas antara lain :

- a. Melakukan perencanaan dan evaluasi secara keseluruhan.
- b. Memimpin jalannya perusahaan.
- c. Memantau kualitas produk yang dihasilkan secara berkala.
- d. Mengawasi penjualan berbagai produk secara berkala.
- e. Menyelesaikan permasalahan di perusahaan.

2. Kepala Produksi

Kepala Produksi memiliki tugas antara lain :

- a. Melakukan stok bahan baku untuk semua bagian di bawahnya.
- b. Melakukan pengawasan terkait produksi setiap harinya.

- c. Melakukan pengawasan terkait produk *defect*.
- d. Melakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan di pabrik.

3. Kepala Toko

Kepala Toko memiliki tugas antara lain :

- a. Melakukan pengecekan terhadap stok produk di toko.
- b. Melakukan pendataan terhadap pesanan di luar stok produk.
- c. Melakukan evaluasi terhadap produk yang laku dan tidak laku di jual.

4. Kepala Bagian Roti

Bagian roti memiliki tugas antara lain :

- a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan roti di setiap toko roti setiap harinya.
- b. Mencatat produk roti yang dibuat.
- c. Membuat roti sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

5. Kepala Bagian *Tart*

Bagian *Tart* memiliki tugas antara lain :

- a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan *tart* setiap harinya.
- b. Mencatat produk *tart* yang dibuat.
- c. Membuat *tart* sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

6. Kepala Bagian Bolu

Bagian bolu memiliki tugas antara lain :

- a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan bolu setiap harinya.
- b. Mencatat produk bolu yang dibuat.
- c. Membuat bolu sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

7. Kepala Bagian Jajanan Pasar

Bagian jajanan pasar memiliki tugas antara lain :

- a. Memantau kebutuhan stok produk serta pesanan bolu setiap harinya.
- b. Mencatat produk bolu yang dibuat.
- c. Membuat bolu sesuai dengan stok yang ditentukan dan pesanan yang ada.

8. Bagian Ritel

Bagian Ritel memiliki tugas antara lain :

- a. Mendistribusikan produk ke toko-toko.
- b. Membeli bahan baku untuk produksi di pabrik.

9. Karyawan

Karyawan memiliki tugas antara lain :

- a. Melakukan tugas sesuai perintah atasan.
- b. Membuat produk sesuai dengan bagian tugasnya.

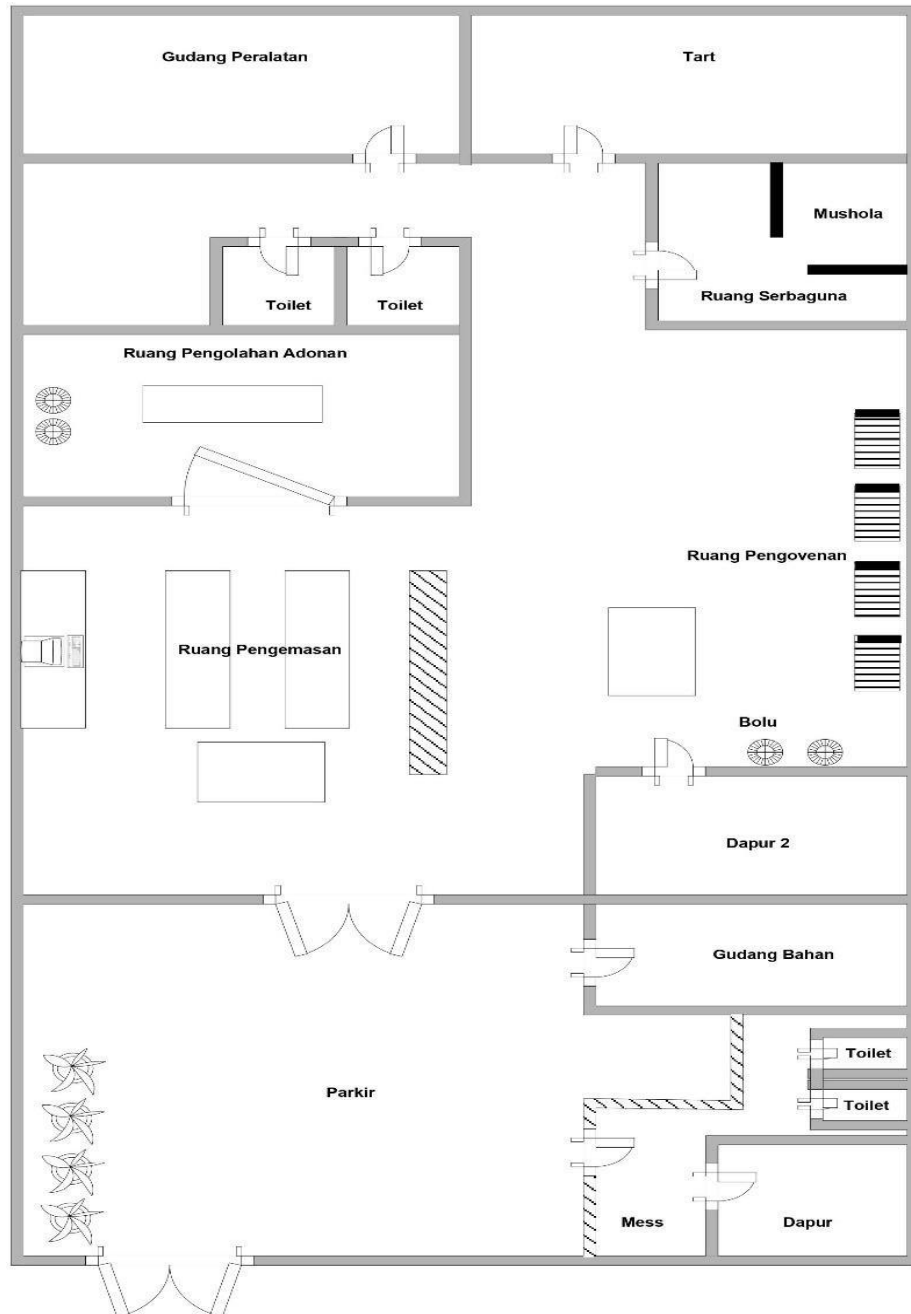
10. Bagian *Outlet*

Bagian *outlet* memiliki tugas antara lain :

- a. Melakukan pelayanan kepada konsumen.
- b. Mencatat pesanan untuk toko.
- c. Mengkonfirmasi pesanan kepada pabrik.
- d. Mencatat stok setiap harinya.
- e. Mendata jumlah produk kadaluarsa atau produk yang hampir kadaluarsa.

1.1.4. *Layout* Pabrik

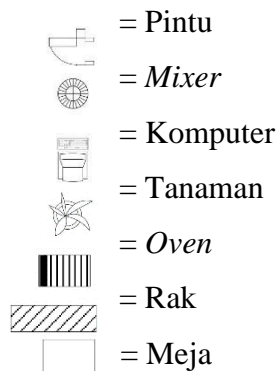
Layout pabrik berisi tentang tata letak ruang-ruang yang terdapat di pabrik yang memiliki fungsi masing-masing. *Layout* pabrik di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1. 3. *Layout* Pabrik Esthy Cake & Bakery

Sumber : Esthy Cake & Bakery

Keterangan :



1.2. Proses produksi

Roti merupakan produk makanan yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, proses fermentasi dan dipanggang menggunakan oven. Roti mempunyai berbagai macam jenis, salah satunya roti manis. Roti manis memiliki rasa manis yang dominan, bentuk yang bervariasi dan tekstur yang khas dengan isian maupun tanpa isian. Roti manis adalah salah satu jenis roti yang diproduksi di Esthy Cake & Bakery dalam jumlah yang banyak.

1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir

A. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan untuk pembuatan produk jadi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery terdiri dari bahan baku utama, bahan penolong, dan bahan tambahan.

a. Bahan Baku Utama

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery antara lain :

1. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir/biji gandum yang dihaluskan, kemudian biasanya digunakan untuk pembuatan mie, kue dan roti (Aptindo, 2012).

Menurut (Handayani, 2014), tepung terigu yang dijual di pasaran terdiri atas beberapa jenis berdasarkan protein yang dimilikinya:

a. Tepung Terigu Protein Rendah

Mengandung protein gluten antara 8-9%. Tepung terigu rendah protein memiliki kandungan rendah protein yang cocok digunakan untuk membuat adonan kue kering.

b. Tepung Terigu Protein Sedang

Kandungan protein tepung protein sedang sekitar 10-11%. Tepung ini masih bisa digunakan untuk membuat kue kering, namun lebih cocok digunakan untuk membuat kue yang memerlukan tingkat pengembangan sedang seperti donat, bakpau, *cake* atau *muffin*.

c. Tepung Terigu Protein Tinggi

Tepung ini memiliki kandungan protein 11-13%. Tepung ini cocok untuk membuat adonan yang memerlukan pengembangan tinggi, seperti adonan roti, pasta atau mie.

Roti manis menggunakan tepung terigu dengan protein tinggi karena membutuhkan pengembangan yang tinggi dan menghasilkan adonan roti bertekstur elastis. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat roti manis Di Esthy Cake & Bakery adalah tepung terigu protein tinggi dengan merek Tali Emas dari PT Sriboga Flour Mill. Tepung terigu bermerek Tali Emas dapat dilihat pada Gambar 1.4.



Gambar 1. 4. Tepung terigu Tali Emas

Sumber : sriboga-flourmill.com

2. Margarin

Margarin yang terbuat dari lemak nabati yang dicampur dengan garam dan bahan-bahan lainnya memiliki tekstur yang lebih kaku atau padat, berwarna kuning terang, dan tidak mudah meleleh dibandingkan dengan mentega (Visita & Putri, 2014).

Penggunaan lemak pada adonan roti berfungsi menambah tekstur empuk, menjaga kualitas rasa roti, dan menambah rasa gurih (Gisslen, 2013). Margarin yang digunakan untuk membuat roti manis Di Esthy Cake & Bakery adalah margarin dengan merek Palmia dari PT Indofood Sukses. Margarin bermerek Palmia dapat dilihat pada Gambar 1. 5.



Gambar 1. 5. Margarin Palmia

Sumber : cf.shopee.co.id

3. Ragi roti

Ragi roti umumnya adalah *Saccharomyces cerevisiae* terpilih yang cepat dalam menghasilkan karbon dioksida untuk tujuan pengembangan roti. *Saccharomyces cerevisiae* didalam adonan roti akan memetabolisme sumber gula dan salah satu hasil metabolismenya adalah gas CO₂ yang dapat mengembangkan adonan roti (Azizah et al., 2012).

Ragi roti yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah ragi roti merk All About Bakers dari Surya Momentum Sejati. Ragi roti dapat dilihat pada Gambar 1.6.



Gambar 1. 6. Ragi roti

Sumber : cf.shopee.co.id

4. Telur Ayam

Telur dalam pembuatan roti berfungsi membentuk suatu kerangka yang bertugas sebagai pembentuk struktur. Telur dapat memberikan pengaruh pada warna, rasa, dan melembutkan tekstur roti dengan daya emulsi dari lesitin yang terdapat pada kuning telur. Telur juga berfungsi sebagai pelembut dan pengikat (Astawan, 2008). Telur ayam dapat dilihat pada Gambar 1. 7.



Gambar 1. 7. Telur ayam

Sumber : static-src.com

5. Air

Peran air dalam pembuatan roti adalah melarutkan bahan-bahan. Jumlah air yang ditambahkan juga harus diatur agar memenuhi standar konsistensi adonan untuk dapat melalui proses selanjutnya. Air yang ditambahkan harus dalam keadaan dingin agar adonan memiliki suhu yang tetap sehingga *yeast* tetap aktif (Rauf, 2015).

b. Bahan Penolong

Bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery antara lain :

1. Garam

Garam berperan penting pada pemanggangan. Selain menambah rasa, garam juga berfungsi menguatkan struktur gluten dan membuat adonan lebih elastis (Gisslen, 2013).

Garam pada pembuatan roti harus memenuhi kriteria yang baik yaitu bersih (bebas dari bahan-bahan yang tidak dapat larut), halus, tidak bergumpal, dan mudah larut saat diolah (Cristina et al., 2013). Garam yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah garam merk Refina dari PT Unichem Candi Indonesia. Garam Refina dapat dilihat pada Gambar 1.8.



Gambar 1. 8. Garam Refina

Sumber : cf.shopee.co.id

2. Gula Pasir

Gula sangat penting peranannya dalam pembuatan roti, diantaranya sebagai makanan ragi, memberi rasa, mengatur fermentasi, memperpanjang umur roti, menambah kandungan gizi, membuat tekstur roti menjadi lebih empuk, memberikan daya pembersihan pada roti dan memberikan warna coklat yang menarik pada roti (Mudjajanto & Yulianti, 2006). Gula pasir yang digunakan untuk membuat roti manis Di Esthy Cake & Bakery adalah gula pasir dengan merek MK Istimewa dari PT Madubaru. Gula pasir bermerek MK Istimewa dapat dilihat pada Gambar 1. 9.



Gambar 1. 9. Gula pasir MK Istimewa

Sumber : rajawalitanjungsari.com

3. Susu bubuk

Menurut SNI nomor 1-2970-2006 susu bubuk adalah produk susu yang diperoleh dengan cara mengurangi sebagian besar air melalui proses pengeringan susu segar dan atau susu rekombinasi yang telah dipasteurisasi dengan atau tanpa penambahan vitamin, mineral,

dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Tampubolon et al., 2016).

Penggunaan susu untuk produk *bakery* berfungsi membentuk *flavor*, mengikat air, sebagai bahan pengisi, membentuk struktur yang kuat karena adanya protein berupa kasein, membentuk warna karena terjadi reaksi pencokelatan dan menambah keempukan karena adanya laktosa (S. Koswara, 2009).

Susu bubuk yang digunakan memiliki warna putih bersih, butirannya halus, tidak menggumpal, tidak memiliki rasa, dan memiliki aroma khas susu. Merek susu bubuk yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah Flambodia yang dapat dilihat pada Gambar 1. 10.



Gambar 1. 10. Susu bubuk Flambodia

Sumber : cf.shopee.co.id

c. Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery antara lain :

1. Pelembut (*Softener*)

Pelembut adalah bahan tambahan yang dimasukkan pada adonan roti manis yang berfungsi sebagai pelembut dan pengempuk. Pelembut yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah pelembut dengan merek Puratos SOFT'R dari PT Puratos Indonesia. Pelembut bermerek Puratos SOFT'R dapat dilihat pada Gambar 1. 11.

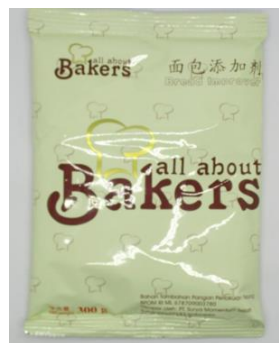


Gambar 1. 11. Pelembut

Sumber : tokopedia.net

2. *Bread Improver*

Bread Improver merupakan bahan tambahan dalam pembuatan roti yang mengandung protein dalam bentuk gluten. Gluten memiliki fungsi untuk mempertahankan udara yang masuk kedalam adonan pada saat proses pengadukan dan gas yang dihasilkan oleh ragi pada waktu fermentasi, sehingga adonan menjadi mengembang. Adonan yang dihasilkan akan cukup mengembang dan akan diperoleh roti dengan volume yang relatif besar, remah yang halus, dan tekstur yang lembut (S. Koswara, 2009). *Bread Improver* yang digunakan dalam pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah *bread improver* dengan merek All About Bakers dari PT Surya Momentum Sejati. *Bread improver* bermerek All About Bakers dapat dilihat pada Gambar 1.12.



Gambar 1. 12. *Bread improver*

Sumber : cf.shopee.co.id

3. Selai

Selai adalah bahan dengan konsistensi gel atau semi gel yang dibuat dari buah segar yang direbus dengan gula, pektin dan asam (Muresan et

al., 2014). Selai digunakan sebagai isian roti manis yang memiliki rasa yang beragam. Selai yang digunakan sebagai isian roti manis di Esthy Cake & Bakery antara lain selai *blueberry*, pandan, srikaya, kelapa, kacang hijau dan kacang tanah dengan merek Morin dari PT Astaguna Wisesa. Selai bermerek Morin dapat dilihat pada Gambar 1. 13.



Gambar 1. 13. Selai srikaya

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. Cokelat *filling*

Cokelat *filling* yang digunakan sebagai isian roti manis di Esthy Cake & Bakery adalah cokelat dengan merek Puratos CARAT Supercrem dari PT Puratos Indonesia. Cokelat *filling* bermerek Puratos CARAT Supercrem dapat dilihat pada Gambar 1. 14.



Gambar 1. 14. Cokelat *filling*

Sumber : Dokumen pribadi

5. Keju

Keju yang digunakan adalah keju *cheddar* olahan yang terbuat dari susu alami dengan bahan tambahan tidak alami untuk mempercepat proses pembuatan keju. Keju ini digunakan sebagai toping dan isian pada roti manis. Keju *cheddar* olahan memiliki warna kuning pucat, rasa asin, tidak meleleh ketika dipanggang, hasil parutan mengembang, dan tidak mudah kering. Merek keju yang digunakan di Esthy cake & Bakery

adalah WINCheez. Keju *cheddar* olahan dapat dilihat pada Gambar 1. 15.



Gambar 1. 15. Keju

Sumber : lazada.co.id

6. Susu Evaporasi

Susu evaporasi ditambahkan pada permukaan roti yang bertujuan agar mengkilap setelah proses pengovenan. Merek susu evaporasi yang digunakan adalah susu evaporasi dengan merek Cow Bell : Evaporated Filled Milk yang diproduksi oleh PT Surya Momentum Sejati. Susu evaporasi dapat dilihat pada Gambar 1. 16.



Gambar 1. 16. Susu evaporasi

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Ceri

Ceri merah dan hijau digunakan sebagai toping roti manis yang bertujuan untuk menghias dan pembeda roti manis rasa tertentu. Merek ceri yang digunakan di Esthy Cake & Bakery adalah ceri merah merek Diana : Maraschino Cherries with Stem yang diproduksi oleh Gray & Company – USA dan ceri hijau merek Royal Willamette : Maraschino Cherries Green With Stems yang diproduksi oleh Oregon Cherry

Growers Inc – USA. Ceri merah dan hijau dapat dilihat pada Gambar 1. 17.



Gambar 1. 17. (a) Ceri merah, (b) Ceri hijau

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. Kelapa Kering

Kelapa kering digunakan sebagai topping roti manis yang bertujuan untuk menghias dan pembeda roti manis rasa tertentu. Salah satunya untuk topping roti manis dengan isian kelapa muda. Kelapa kering dapat dilihat pada Gambar 1. 18.



Gambar 1. 18. Kelapa kering

Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Biji Wijen

Biji wijen digunakan sebagai hiasan pada roti manis. Biji wijen yang digunakan di Esthy Cake & Bakery adalah biji wijen putih dan hitam. Biji wijen putih dan biji wijen hitam dapat dilihat pada Gambar 1. 19.



Gambar 1. 19. Biji wijen putih dan hitam

Sumber : idntimes.com

10. Selai Putih

Selai putih ditambahkan pada permukaan roti manis bertujuan untuk menghias dan pembeda roti manis rasa tertentu. Selai putih yang dibuat di Esthy Cake & Bakery terdiri dari bahan air, tepung terigu, minyak, dan gula. Selai putih dapat dilihat pada Gambar 1. 20.



Gambar 1. 20. Selai putih

Sumber : Dokumentasi pribadi

11. Krim

Krim *mocca* dan *vanilla* di Esthy Cake & Bakery digunakan sebagai topping roti manis. Krim yang digunakan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 21.



Gambar 1. 21. Krim

Sumber : Dokumentasi pribadi

B. Produk antara

Produk antara adalah bahan atau campuran dari beberapa bahan yang menjadi produk setengah jadi yang masih membutuhkan proses selanjutnya. Produk antara di Esthy Cake & Bakery adalah adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, ragi, *bread improver*, pelembut, telur, air, garam, dan margarin. Proses pembuatan adonan roti diawali dengan proses pencampuran bahan kering kemudian ditambahkan bahan basah dan diaduk menggunakan *mixer*. Adonan roti dapat dilihat pada Gambar 1. 22.









Gambar 1. 22. Adonan roti

Sumber : Dokumentasi pribadi

C. Produk akhir

Produk akhir yang dihasilkan roti manis dengan berbagai macam rasa yaitu cokelat, *blueberry*, pandan, srikaya, kelapa muda, kacang hijau, kacang tanah dan lain-lain. Roti manis memiliki umur simpan 3-5 hari. Roti manis dikemas menggunakan kemasan plastik transparan dengan cetakan merek berwarna putih. Pemasaran melalui *outlet* cabang yang terletak di Bogem, Berbah dan, Manisrenggo. Daftar harga roti manis di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Tabel 1. 2.

Tabel 1. 1. Daftar Harga Roti Manis di Esthy Cake & Bakery

Produk	Harga	Distribusi	Gambar
Roti rasa coklat	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A photograph of several round, golden-brown buns with a dark chocolate swirl on top. The text "Roti Isi Coklat" is overlaid in yellow at the top. A logo for "Esthy Cake Bakery" is visible in the bottom right corner.
Roti rasa blueberry	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A close-up photograph of a single round, golden-brown bun with a small red and green decoration on top, resting on a metal cooling rack.
Roti rasa pandan	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A photograph showing several round, golden-brown buns on a wooden tray. One bun has a small green decoration on top. There are also some eggs and other ingredients visible in the background.
Roti rasa srikaya	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A close-up photograph of a single round, golden-brown bun with a small red decoration on top, resting on a wooden tray.
Roti rasa kelapa muda	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A photograph of several round, golden-brown buns with a small green decoration on top. The text "Roti Kelapa Muda" is overlaid in yellow at the top. A logo for "Esthy Cake Bakery" is visible in the bottom right corner.
Roti rasa kacang hijau	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	 A photograph showing several round, golden-brown buns on a wooden tray. One bun has a small green decoration on top. There are also some eggs and other ingredients visible in the background.

Produk	Harga	Distribusi	Gambar
Roti rasa kacang merah	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	
Roti rasa keju	Rp 4.000,00	Semua <i>outlet</i>	
Roti topping coklat	Rp 5.000,00	Semua <i>outlet</i>	
Roti topping vanilla	Rp 5.000,00	Semua <i>outlet</i>	

Sumber : Esthy Cake & Bakery

1.2.2. Proses Produksi

Proses produksi roti manis di Esthy Cake & Bakery dilakukan di ruang produksi roti. Tahapan proses pembuatan roti manis sebagai berikut :

1. Penimbangan bahan

Semua bahan harus ditimbang sesuai dengan formula roti manis yang telah ditetapkan di Esthy Cake & Bakery. Keakuratan penimbangan bahan berfungsi untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan bahan. Penimbangan akan lebih akurat apabila dihitung dalam satuan g (gram) termasuk bahan cair. Proses penimbangan salah satu bahan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 23.



Gambar 1. 23. Proses penimbangan bahan

Sumber : Dokumentasi Pribadi

2. Pencampuran (*Mixing*)

Proses pencampuran bertujuan untuk mencampur secara homogen semua bahan secara rata menjadi satu adonan. Pencampuran dilakukan dalam 3 tahapan, setiap tahapan proses pencampurannya selama 10 menit. Pencampuran bahan-bahan kering dicampurkan terlebih dahulu seperti tepung terigu, susu bubuk, ragi, *bread improver*, pelembut dan gula pasir dengan *low speed*. Kemudian pencampuran garam, kuning telur, telur utuh, dan air es sedikit demi sedikit serta pencampuran margarin sesuai formulasi dengan *medium speed*. Proses pencampuran bahan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.24.



Gambar 1. 24. Proses pencampuran

Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Pengadukan

Pengadukan dilakukan selama 25-30 menit atau hingga adonan menjadi kalis. Adonan kalis merupakan tahapan akhir dari proses pengadukan dengan ciri-ciri adonan yang licin, halus dan kering sehingga tidak lengket. Proses pengadukan harus diperhatikan suhu adonannya yaitu tidak boleh terlalu panas karena dapat merusak

adonan. Proses pengadukan bahan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 25.



Gambar 1. 25. Proses pengadukan

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. *Resting I*

Resting atau adonan istirahat sementara merupakan proses fermentasi dengan cara menutup adonan dengan plastik atau kain supaya terjadi pemecahan gula oleh ragi. Adonan yang sudah kalis ditutup dengan plastik atau kain selama 5-10 menit tujuannya supaya adonan mengembang. Proses *resting* adonan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 26.



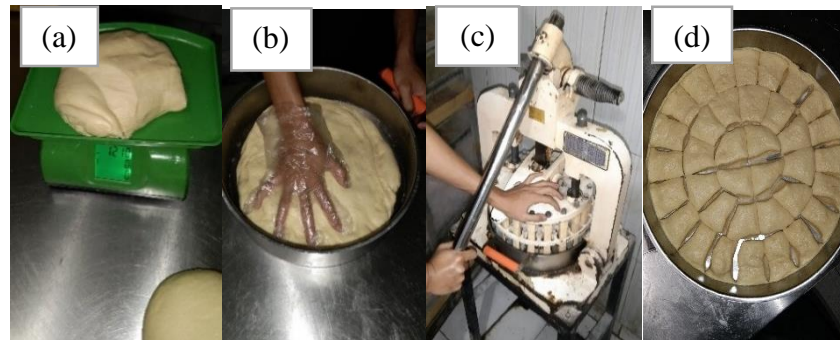
Gambar 1. 26. Proses *resting*

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Penimbangan dan pembagian adonan (*Scaling and Dividing*)

Proses penimbangan dan pembagian adonan dilakukan bertujuan agar roti sesuai dengan cetakan atau bentuk yang diinginkan. Sebelum ditimbang dilakukan pemotongan adonan menjadi beberapa bagian. Adonan ditimbang menjadi 8 bagian masing-masing 1260 g kemudian adonan ditempatkan pada wadah press dan diratakan. Adonan tersebut dipress agar terbagi rata dengan berat masing-masing 35 g. Penimbangan harus dilakukan secara cepat karena proses fermentasi

terus berjalan. Proses pemotongan, pembagian, dan pembagian adonan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 27.

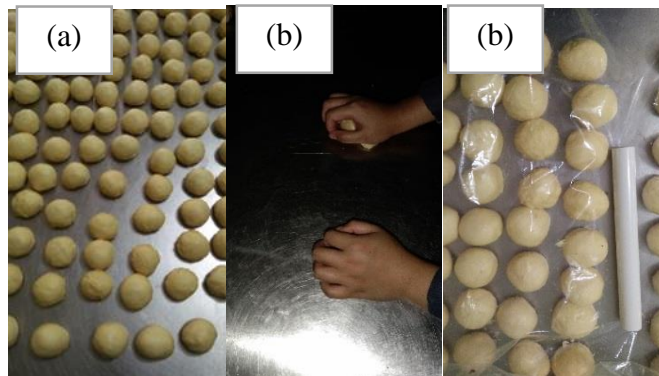


Gambar 1. 27. (a) Proses penimbangan, (b) Perataan adonan di wadah press, (c) Pembagian adonan, (d) Adonan yang sudah terbagi

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. Pembulatan (*Rounding*) dan *Resting II*

Adonan yang sudah dibagi kemudian dilakukan *rounding* untuk memudahkan dalam proses pembentukan roti. *Resting* dilakukan kembali setelah adonan menjadi bulat dan ditutup plastik selama 10 menit. Proses *rounding* adonan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 28.



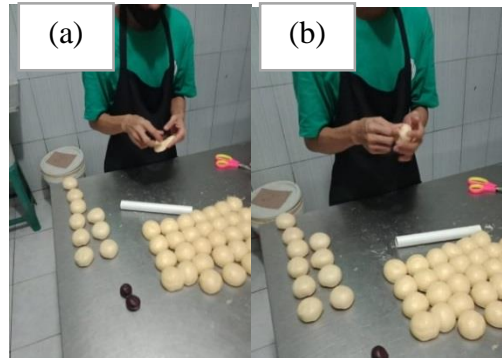
Gambar 1. 28. (a) Proses *rounding*, (b) Adonan sudah berbentuk bulat, (c) *Resting II*

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Pengisian dan Pembentukan

Pengisian adonan adalah penambahan selai cokelat, selai buah atau aneka selai kacang ke dalam roti. Sebelum adonan ditambahkan isian, adonan dipipihkan seluruh bagian tepinya menggunakan *roll* sehingga

bagian tengah adonan lebih tebal daripada tepi adonan. Kemudian Pembalikan dilakukan agar bagian yang halus menjadi bagian luar roti manis. Pemipihan bertujuan untuk mengeluarkan kelebihan udara di dalam adonan roti. Proses pengisian dan pembentukan adonan dapat dilihat pada Gambar 1. 29.



Gambar 1. 29. (a) Pengisian adonan, (b) Pembentukan adonan.

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. Fermentasi akhir (*Final Proofing*)

Proses *final proofing* dipengaruhi oleh suhu, kelembaban dan waktu. Tujuan *final Proofing* dilakukan adalah agar adonan roti mengembang maksimal. *final proofing* dilakukan pada lemari *proofing* dengan suhu 35-40⁰C dan kelembaban ruang (RH) 80-85%. Proses *final proofing* adonan roti selama 60-120 menit. Proses *final proofing* dapat dilihat pada Gambar 1. 30.



Gambar 1. 30. Proses *final proofing*

Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Pengovenan (*Baking*)

Pengovenan dilakukan setelah permukaan adonan diberi olesan susu evaporasi dan aneka toping. Beberapa toping ada yang ditambahkan

sebelum pengovenan seperti topping ceri, selai putih, krim *vanilla* dan *mocca*. Pengovenan dilakukan dengan suhu *oven* bagian atas dan bawah 160°C selama 10-12 menit. Proses pengolesan susu evaporasi dan pengovenan dapat dilihat pada Gambar 1. 31.



Gambar 1. 31. (a) Proses pengolesan, (b) Proses pengovenan

Sumber : Dokumentasi pribadi

10. Pengemasan (*Packaging*)

Proses pengemasan dilakukan setelah penambahan topping. Pengemasan dilakukan secara manual dengan memasukkan satu persatu ke dalam plastik kemasan. Kemudian kemasan diberi label tanggal kadaluarsa dengan jangka waktu 3-5 hari setelah roti diproduksi. Proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 1. 32.

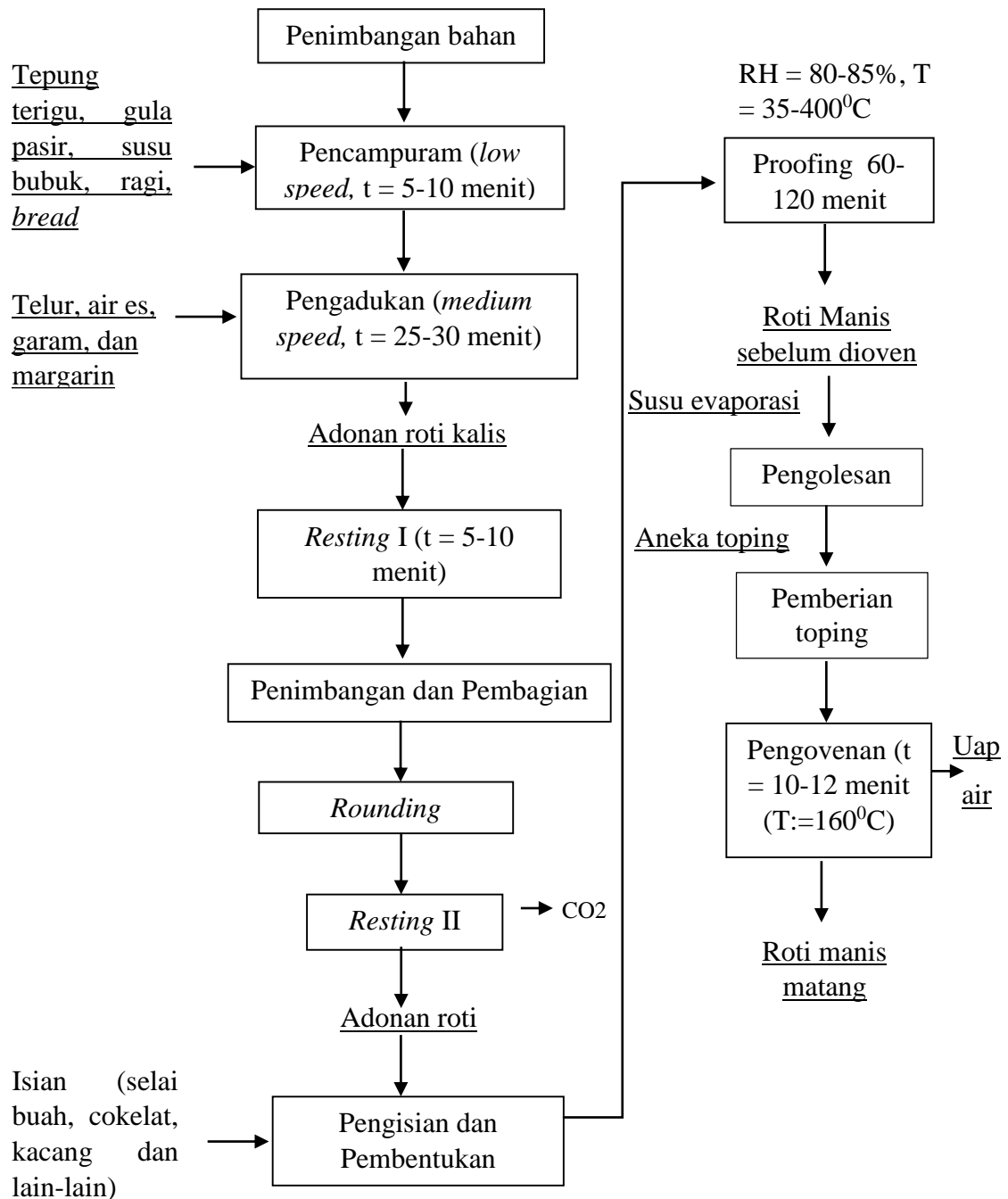


Gambar 1. 32. (a) Proses pengemasan, (b) Roti yang sudah dikemas

Sumber: Dokumentasi pribadi

1.2.3. Diagram alir

Disajikan diagram alir pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery pada Gambar 1. 33.

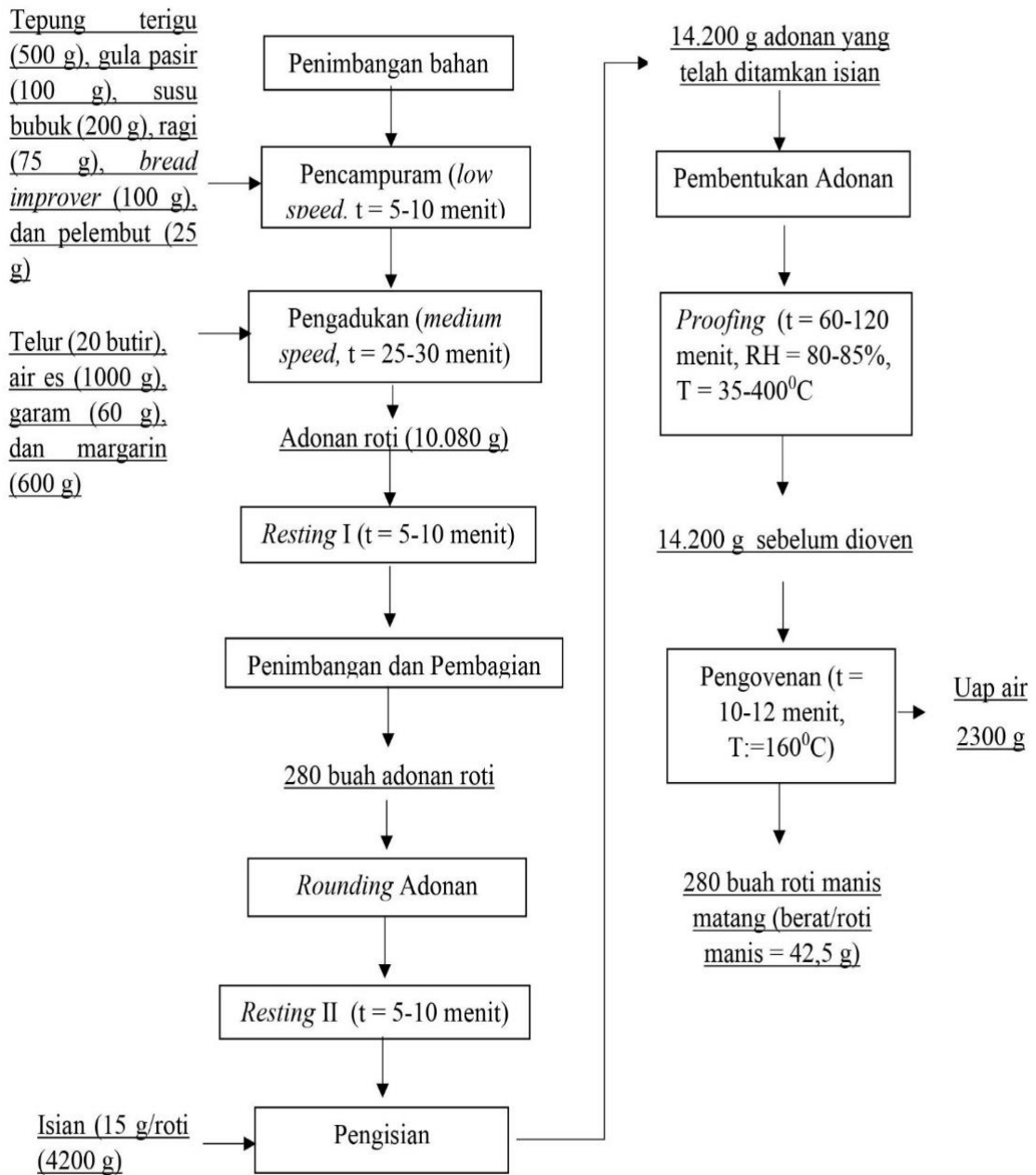


Gambar 1. 33. Diagram alir proses produksi roti manis

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.3. Neraca Massa

Neraca massa pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1.34.

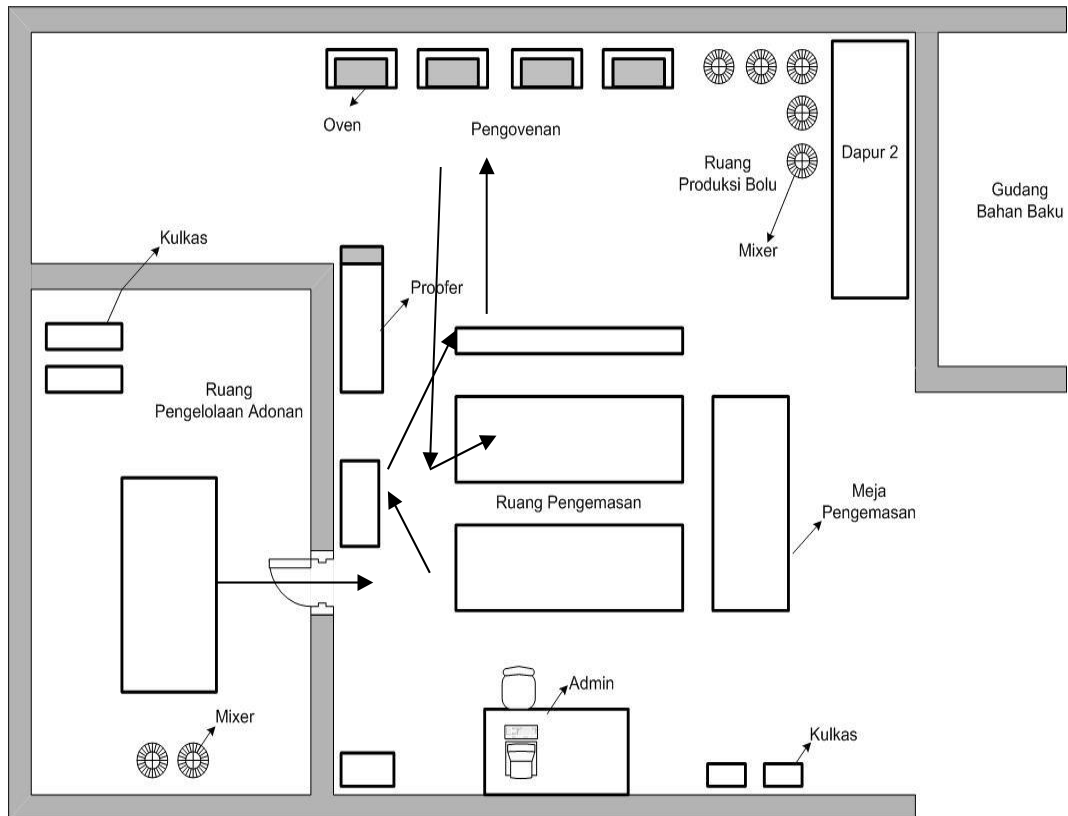


Gambar 1. 34. Neraca massa bahan produksi roti manis di Esthy Cake & Bakery

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.4. *Layout* Produksi

Layout produksi merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan. Tata letak ruang-ruang dan fasilitas dalam suatu perusahaan sebagai penunjang kegiatan produksi. Penyusunan *layout* dengan baik bertujuan memudahkan pembaca dalam memperoleh informasi yang disajikan sehingga jalannya proses produksi yang efisien. Untuk lebih jelasnya, keseluruhan *layout* produksi di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 1. 35.



Gambar 1. 35. *Layout* produksi Esthy Cake & Bakery

Sumber : Dokumentasi pribadi

Berdasarkan gambar, urutan proses produksi di Esthy Cake & Bakery sebagai berikut :

- 1) Pembuatan adonan roti
- 2) *Proofing* adonan
- 3) Pengolesan dan pemberian topping
- 4) Pengovenan
- 5) Pendinginan roti
- 6) Pengemasan

1.2.5. Mesin dan Peralatan

A. Mesin

Mesin yang digunakan pada proses pembuatan roti manis di Esthy Cake & Bakery sebagai berikut :

1. Mesin *Mixer*

Mesin *mixer* digunakan untuk mencampurkan bahan-bahan pembuatan roti manis dan menguleni hingga adonan menjadi kalis. *Mixer* yang digunakan untuk membuat roti manis di Esthy Cake & Bakery yaitu CS-901 Spiral. Spesifikasi Mixer CS-901 Spiral disajikan dalam Tabel 1. 3. dan mixer CS-901 spiral dapat dilihat pada Gambar 1. 36.

Tabel 1. 2. Spesifikasi Mixer CS-901 Spiral

Tegangan	220V, 240V/50,60HZ/1 PH
Daya Listrik	1 ½ KW
Kapasitas wadah pengaduk	2-6 kg
Kapasitas berat pengaduk	30 liter
Dimensi	74 cm (D) x 40 cm (W) x 98 cm (H) cm
Berat mesin	110 kg



Gambar 1. 36. Mixer CS-901 Spiral.

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Mesin *Proofing*

Mesin *proofing* digunakan untuk mengembangkan adonan roti sebelum proses pengovenan. Mesin *proofing* yang digunakan di Esthy Cake & Bakery yaitu model SM-32F. Spesifikasi Proofer SM-32F disajikan dalam Tabel 1. 4. dan *Proofer* SM-32F dapat dilihat pada Gambar 1. 37.

Tabel 1. 3. Spesifikasi Proofer SM-32F

Tegangan	220-240V
Frekuensi	50/60 Hz
Daya Listrik	3 KW
Kapasitas loyang	32
Ukuran loyang	400 x 600mm /460x720mm
Berat	115 kg
Dimensi	1100mm x 900mm x 2160 mm



Gambar 1. 37. Mesin *Proofing*

Sumber : Dokumentasi Pribadi

3. Mesin *Oven*

Mesin *Oven* digunakan untuk memanggang roti yang sudah diberi isian, dibentuk, melalui proses *proofing*, dan sudah ditambahkan topping. Mesin *Oven* yang digunakan untuk memanggang roti manis di Esthy Cake & Bakery ada 2 jenis yaitu *oven* dengan merek HAW SHENG dan *oven* merek Mah Yih.

Gambar *oven* merek HAW SHENG dan *oven* merek Mah Yih dapat dilihat pada Gambar 1. 38.



Gambar 1. 38. (a) Oven HAW SHENG, (b) Oven Mah Yih

Sumber : Dokumentasi Pribadi

4. Mesin *Pressing*

Mesin *pressing* untuk membagi adonan agar berat dan ukuran sama rata sehingga diperoleh bentuk yang sama antara satu dengan lainnya. Mesin *Pressing* dapat dilihat pada Gambar 1. 39.






Gambar 1. 39. Mesin *Pressing*






Sumber : Dokumentasi pribadi

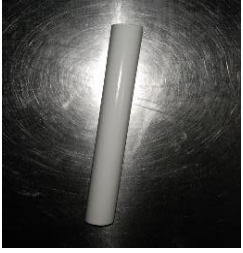





B. Peralatan

Peralatan yang digunakan di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Tabel 1. 5.

Tabel 1. 4. Peralatan untuk Produksi Roti Manis

No.	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1.	Rak Loyang (<i>Bakery rack</i>)		Rak loyang digunakan untuk menyimpan loyang yang sudah berisi adonan roti manis maupun roti manis yang sudah matang.
2.	Wadah <i>Pressing</i>		Wadah <i>pressing</i> berfungsi sebagai wadah adonan roti yang akan dipress. Dalam satu wadah <i>pressing</i> bisa digunakan dengan kapasitas 1.260 gram 36 buah adonan roti.
3.	Meja kerja		Meja kerja digunakan sebagai tempat proses <i>resting</i> , <i>rounding</i> , pengisian, pembentukan adonan roti dan serangkaian proses pembuatan roti manis lainnya. Meja kerja terbuat dari <i>stainless steel</i> yang bertujuan agar tidak mudah kotor dan mudah dibersihkan.

No.	Nama Alat	Gambar	Fungsi
4.	Timbangan digital	 <p>(a)</p>  <p>(b)</p>	Timbangan yang digunakan ada 2 jenis, yaitu (a) timbangan untuk menimbang adonan roti dan (b) untuk menimbang isian roti.
5.	Loyang		Loyang digunakan untuk meletakkan adonan roti yang telah diisi dan dibentuk kemudian sampai ke tahap pengovenan.
6.	Kuas	 <p>(a)</p>  <p>(b)</p>	Kuas digunakan untuk mengoles (a) permukaan roti dan (b) loyang sebelum digunakan.

No.	Nama Alat	Gambar	Fungsi
7.	<i>Roller</i>		<i>Roller</i> digunakan untuk memipihkan adonan sehingga adonan mudah untuk diberi isian.
8.	Gunting		Gunting digunakan untuk membentuk adonan dan menggunting kemasan bahan.
9.	<i>Scraper</i>		<i>Scraper</i> digunakan untuk memotong atau membagi adonan dan mentega.
10.	Pisau		Pisau digunakan untuk membentuk adonan dan memotong kemasan bahan
11.	Sendok		Sendok digunakan untuk mengambil isian untuk mengisi adonan roti manis.
12.	Parutan keju		Parutan keju digunakan untuk memarut keju.

Sumber : Dokumentasi pribadi





1.2.6. Sarana dan Prasarana

A. Sarana

Sarana merupakan alat penunjang yang digunakan untuk mencapai tujuan produksi di Esthy Cake & Bakery. Sarana dapat dilihat pada Tabel 1. 6.

Tabel 1. 5. Sarana di Esthy Cake & Bakery

No.	Nama	Gambar	Keterangan
1.	AC (Air Conditioner)		AC yang disediakan di Esthy Cake & Bakery berjumlah 4 unit, 2 di ruang produksi roti dan 2 unit di ruang produksi tart.
2.	Krat		Krat digunakan sebagai wadah untuk menyimpan produk yang siap didistribusikan sehingga mudah dibawa.
3.	Kendaraan untuk distribusi		Kendaraan digunakan untuk proses distribusi produk dari pabrik ke outlet dan alamat konsumen. Kendaraan yang digunakan di Esthy Cake & Bakery yaitu (a) motor roda 3 2 unit, (b) mobil 2 unit, dan (c) motor 3 unit.

No.	Nama	Gambar	Keterangan
4.	<i>Trolley</i>		<i>Trolley</i> merupakan alat yang berfungsi untuk memudahkan karyawan untuk memindahkan produk yang sudah siap ke area parkir untuk didistribusikan. <i>Trolley</i> di Esthy Cake & Bakery terdapat 3 unit.
5.	<i>Freezer</i>		<i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan isian dan untuk membuat es batu. Terdapat 3 unit <i>Freezer</i> di Esthy Cake & Bakery.
6.	<i>CCTV</i>		<i>CCTV</i> digunakan untuk menjaga keamanan pabrik, kondisi pabrik dan mengawasi kinerja karyawan secara jauh.
7.	Kulkas		Kulkas digunakan untuk menyimpan bahan seperti toping dan produk yang harus disimpan di suhu dingin. Terdapat 4 unit kulkas di Pabrik Esthy Cake & Bakery.



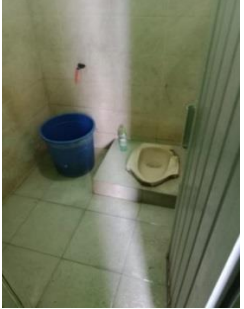

No.	Nama	Gambar	Keterangan
8.	HT (<i>Handy Talky</i>)		HT berfungsi sebagai alat komunikasi antara outlet terdekat pabrik dengan pabrik. Terdapat 1 unit HT di Pabrik Esthy Cake & Bakery.
9.	<i>Handphone</i>		<i>Handphone</i> digunakan sebagai alat komunikasi dan berkoordinasi mengenai pesanan dan stok yang ada di Pabrik Esthy Cake & Bakery.
	Komputer		Komputer digunakan untuk <i>update</i> data pesanan dan stok produk.






Sumber : Dokumentasi pribadi

B. Prasarana

Prasarana penunjang di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Tabel 1. 7.

Tabel 1. 6. Prasarana di Esthy Cake & Bakery

No.	Nama	Gambar	Keterangan
1.	Mushola		Mushola digunakan sebagai tempat ibadah agama islam. Terdapat 2 mushola di Esthy Cake & Bakery.
2.	Gudang		Gudang digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan dan barang. Terdapat 3 gudang yaitu gudang kebutuhan produksi, gudang bahan baku, dan gudang untuk untuk menyimpan loyang.
3.	Toilet		Toilet yang disediakan di Esthy Cake & Bakery berjumlah 2 unit di bagian ruang produksi dan di depan dapur.
4.	Tempat sampah		Tempat sampah yang disediakan di di Esthy Cake & Bakery sebagai tempat pembuangan akhir sebelum diangkut oleh mobil sampah. Lokasi tempat sampah di depan pintu masuk area pabrik.

No.	Nama	Gambar	Keterangan
5.	Area Parkir		Area parkir di Esthy Cake & Bakery cukup luas untuk menampung motor karyawan pabrik.
6.	Wastafel		Wastafel digunakan semua orang yang di pabrik untuk mencuci tangan agar kebersihan tetap terjaga. Terdapat 2 unit wastafel di Esthy Cake & Bakery.
7.	Ruang pengemasan		Ruang pengemasan digunakan untuk mengemas produk dan pesanan <i>snack</i> yang sudah didinginkan.
8.	Ruang Kemasan		Ruang kemasan digunakan untuk penyimpanan dan persiapan kardus kemasan. Terdapat 1 ruang kemasan di Esthy Cake & Bakery.
9.	Ruang Produksi Bolu		Ruang produksi bolu digunakan untuk proses pembuatan bolu.

No.	Nama	Gambar	Keterangan
10.	Ruang Produksi Bolu		Ruang produksi bolu digunakan untuk proses pembuatan bolu.
11.	Ruang Produksi Roti		Ruang produksi roti digunakan untuk proses pembuatan roti.
12.	Ruang Produksi Tart		Ruang produksi <i>tart</i> digunakan untuk proses pembuatan dan menghias <i>tart</i> . Terdapat 1 unit ruang produksi <i>tart</i> di Esthy Cake & Bakery.
13.	Ruang Kemasan		Ruang kemasan digunakan untuk penyimpanan dan persiapan kardus kemasan. Terdapat 1 ruang kemasan di Esthy Cake & Bakery.
14.	Dapur	-	Dapur 1 digunakan untuk proses produksi makanan tradisional seperti jajanan pasar dan dapur 2 digunakan untuk mencuci peralatan yang sudah digunakan.

Sumber : Dokumentasi pribadi

BAB II
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN JENIS DAN JUMLAH *DEFECT* PADA ROTI MANIS DI
ESTHY CAKE & BAKERY, YOGYAKARTA

2.1. Latar Belakang

Industri roti saat ini berkembang pesat dan terkenal luas di masyarakat dengan mutu kelas atas, menengah maupun bawah. Roti diterima dengan baik di masyarakat dalam berbagai rasa dan bentuk sebagai makanan yang praktis dan lezat. Bahan utama dalam pembuatan roti adalah tepung terigu, yeast, air dan garam serta bahan tambahannya meliputi gula, susu, telur, margarin dan isian roti. Semua bahan sifatnya dapat dipilih dan digunakan secara penuh untuk meningkatkan kualitas dan rasa roti yang diinginkan.

Esthy Cake & Bakery Yogyakarta adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi *cake* dan *bakery*. Perusahaan ini beroperasi sejak tahun 2001 hingga bertahan sampai sekarang dengan perkembangan pemasarannya semakin meningkat dan luas. Salah satu jenis roti yang diproduksi yaitu roti manis dengan berbagai varian rasa. Esthy Cake & Bakery dalam mempertahankan kualitas roti yang diproduksi memiliki standar kualitas produk yang sudah ditetapkan meskipun pada kenyataannya masih terdapat roti yang mengalami *defect*.

Produk cacat adalah unit produk yang tidak memenuhi standar produksi dan dapat diperbaiki secara teknis dan ekonomis untuk dapat dijual sebagai produk baik atau tetap sebagai produk cacat (Baldrick, 2013). Roti yang mengalami *defect* kemudian disortasi dan dipisahkan dari roti yang berkriteria baik dan dicatat setiap kali produksi.

Kerusakan yang sering ditemukan setelah proses pembuatan roti adalah kerusakan fisik karena mudah diketahui secara langsung. Kerusakan fisik pada produk berpengaruh terhadap pemasaran. Roti yang memiliki kualitas baik adalah roti yang sesuai standar yang sudah ditetapkan perusahaan dan dapat diterima oleh konsumen sehingga memberikan keuntungan.

Apabila kerusakan fisik yang terjadi tidak diketahui oleh sebelum produk tersebut didistribusikan, maka akan menjadi pertimbangan bagi konsumen yang akan mempengaruhi pembelian selanjutnya. Oleh sebab itu, faktor penting yang harus diperhatikan adalah pengawasan yang lebih terhadap kualitas produk untuk

mengetahui berapa banyak *defect* dan pengawasan terhadap hasil produksi. Dengan demikian, meskipun dalam perusahaan produk *defect* tidak dapat dihindari, namun dapat dikurangi dengan mengamati jenis, jumlah, dan penyebab *defect*.

2.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari penulis, maka dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut :

1. Apa jenis-jenis *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery?
2. Berapa jumlah *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery?
3. Berapa jumlah *defect* dominan pada roti manis di Esthy Cake & Bakery?
4. Apa penyebab *defect* pada roti manis pada roti manis di Esthy Cake & Bakery?

2.3. Tujuan

Tujuan dari tugas khusus ini adalah :

1. Mengamati jenis-jenis *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery.
2. Mengetahui jumlah *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery.
3. Mengetahui jumlah *defect* dominan pada roti manis di Esthy Cake & Bakery.
4. Mengetahui penyebab terjadinya *defect* pada produk di Esthy Cake & Bakery.

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

Pengambilan data dilakukan di Esthy Cake & Bakery yang berlokasi di Jl. Solo Km. 16, Bogem, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengambilan data dilaksanakan pada tanggal 1 November – 30 November 2021 dengan jam kerja 07.00 – 16.00 WIB. Metode pemecahan masalah yang dilakukan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Observasi

Metode observasi untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yaitu dengan cara mengamati berbagai kegiatan dan kondisi yang terjadi yang berkaitan dengan topik bahasan yang akan diangkat secara langsung melalui pengamatan lapangan.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung baik kepada pemilik, pembimbing lapangan, dan karyawan terkait yang terlibat dengan topik khusus yang diangkat. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan data umum dan khusus yang diperlukan untuk memperjelas informasi dan data yang diperoleh untuk memperkuat laporan yang dibuat.

3. Perumusan masalah

Perumusan masalah dilakukan setelah penulis melakukan observasi dan wawancara. Kemudian penulis dapat menentukan permasalahan yang akan diselesaikan sesuai topik bahasan yang akan diangkat menjadi topik khusus.

4. Pengambilan data

Pengambilan data dilakukan untuk memperoleh data yang diperlukan sesuai dengan topik khusus yang diangkat untuk menyusun laporan. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung dan wawancara dengan pihak terkait di Esthy Cake & Bakery. Data sekunder yaitu profil perusahaan dan hasil pencatatan data terkait topik khusus diperoleh dari Esthy Cake & Bakery.

5. Identifikasi jenis *defect*

Pengolahan dan analisis data dilakukan setelah pengambilan data. Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi jenis *defect* yang terjadi pada roti manis di Esthy Cake & Bakery.

6. Analisis jumlah *defect* dan *defect* dominan

Analisis data dilakukan setelah pengolahan data dilakukan dengan mengidentifikasi jumlah dan jenis *defect* yang terjadi pada roti manis di Esthy Cake & Bakery. Penyelesaian masalah dilakukan dengan diagram pareto untuk mengetahui jumlah *defect* dan *defect* dominan yang terjadi pada roti manis di Esthy Cake & Bakery sedangkan diagram *fishbone* digunakan untuk mengetahui penyebab *defect* pada roti manis yang diamati.

7. Kesimpulan

Setelah melakukan pengolahan dan analisis data, selanjutnya dapat diambil kesimpulan yang memuat hasil analisis yang menjawab tujuan yang ingin dicapai.

8. Saran

Setelah dilakukan analisis masalah, dapat diberikan saran yang bertujuan memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di Esthy Cake & Bakery

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Analisis data yang akan dilakukan meliputi penyajian data yang telah diperoleh dari lapangan, melakukan pembahasan dan perhitungan untuk menjelaskan data. Penyajian dan analisis data dapat dijabarkan dalam bentuk tabel, diagram, maupun grafik.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pengendalian kualitas statistik yang meliputi diagram pareto dan diagram sebab akibat (*fishbone chart*). Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang diperoleh dari hasil pengamatan dan pencatatan proses produksi roti manis di Esthy Cake & Bakery.

Bentuk roti manis yang baik adalah roti mengembang dengan sempurna, isian roti tidak keluar, bentuk roti tidak penyok, roti tidak menempel satu sama lain, penampilan topping pada roti sesuai (*rapi*) dan ukuran roti seragam. Salah satu roti manis yang lolos sortasi dapat dilihat pada Gambar 2. 1.



Gambar 2. 1. Salah satu roti manis yang lolos sortasi

Berdasarkan pengamatan selama kerja praktik di Esthy Cake & Bakery diperoleh jenis dan jumlah *defect* roti manis sebagai berikut :

1. Bentuk tidak seragam

Bentuk roti manis yang tidak seragam dapat terjadi karena penimbangan yang kurang tepat, waktu *proofing* yang kurang tepat (terlalu lama atau terlalu sebentar), penambahan topping terlalu banyak, mengakibatkan hasil produk roti manis setelah pengovenan menjadi tidak mengembang sempurna, ukurannya berbeda dan penyok. Roti Manis dengan bentuk tidak seragam dapat dilihat pada Gambar 2. 2.



Gambar 2. 2. Bentuk roti manis tidak seragam

2. Isi keluar

Proses pengisian selai ke dalam adonan roti manis terkadang isiannya terlalu banyak, pengisian selai tidak ditengah adonan, dan proses pembentukannya yang kurang tepat. Hal tersebut menyebabkan isian keluar ketika proses pengovenan. Roti manis yang isinya keluar dapat dilihat pada Gambar 2.3.



Gambar 2. 3. Isian roti manis keluar

3. Menempel satu sama lain

Peletakan adonan di loyang setelah proses pembentukan yang kurang pas seperti jarak roti manis satu dengan yang lainnya harus disesuaikan agar roti tidak menempel satu sama lain. Roti manis yang menempel satu sama lain dapat dilihat pada Gambar 2.4.



Gambar 2. 4. Roti manis menempel satu sama lain

4. Penampilan topping tidak sesuai

Penambahan topping ke bagian atas roti tidak dilakukan secara hati-hati sehingga topping tersebut tidak sesuai dengan keinginan dan hasilnya tidak rapi. Roti manis dengan penampilan topping tidak sesuai dapat dilihat pada Gambar 2.5.



Gambar 2. 5. Penampilan roti manis tidak sesuai

2.5.1. Analisis Jenis dan Jumlah Defect pada Roti Manis dengan Diagram Pareto

Diagram Pareto adalah diagram batang yang menunjukkan masalah berdasarkan urutan banyaknya kejadian. Setiap permasalahan diwakili oleh satu diagram batang. Masalah yang paling banyak terjadi akan menjadi diagram batang yang paling tinggi, sedangkan masalah yang paling sedikit akan diwakili oleh diagram batang yang paling rendah (Henny Tisnowati et al., 2008).

Batasan dalam pengambilan data jenis jumlah *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery yaitu apabila pada 1 roti manis terdapat 2 jenis *defect*, maka hanya 1 jenis *defect* yang paling berpengaruh besar yang dihitung dan dimasukkan data.

Setelah dilakukan pengamatan dan identifikasi jenis, kemudian dilakukan identifikasi jumlah *defect* roti manis di Esthy Cake & Bakery. Hasil identifikasi jenis dan jumlah *defect* roti manis dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2. 1. Data Jumlah Produksi dan *Defect* Roti Manis di Esthy Cake & Bakery Selama Bulan November

Hari ke-	Jumlah Produksi (pcs)	Jenis dan Jumlah <i>Defect</i> Roti Manis				Jumlah Produk <i>Defect</i> (pcs)
		Bentuk tidak seragam (pcs)	Isi keluar (pcs)	Menempel satu sama lain (pcs)	Penampakan toping tidak sesuai (pcs)	
1.	95	0	0	0	0	0
2.	300	0	0	0	0	0
3.	214	0	0	0	0	0
4.	35	0	0	0	0	0
5.	111	0	3	0	0	3
6.	442	6	4	0	0	10
7.	482	8	2	0	0	10
8.	316	0	0	0	0	0
9.	160	0	5	0	0	5
10.	222	0	0	0	0	0
11.	80	0	0	0	0	0
12.	54	0	5	0	0	5
13.	300	3	0	0	0	3
14.	86	0	0	0	0	0
15.	360	8	0	0	0	8
16.	341	0	2	0	0	2
17.	352	0	0	0	0	0
18.	340	0	0	0	0	0
19.	176	0	0	0	0	0
20.	316	11	3	4	8	26
21.	260	0	0	0	0	0
22.	72	2	0	0	0	2
23.	178	0	0	0	0	0
24.	408	0	0	0	0	0
25.	114	0	1	0	0	1
26.	119	5	3	0	0	8
27.	314	5	4	0	0	9
28.	872	0	0	0	0	0
29.	220	4	0	0	0	4
30.	164	5	0	0	0	5
Total	7339	57	32	4	8	101
Rata-Rata	244,63	1,90	1,07	0,13	0,27	3,37

Sumber : Esthy Cake & Bakery

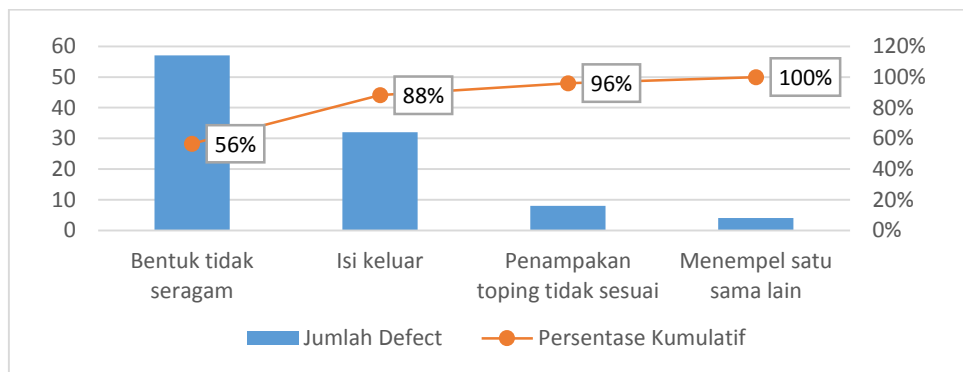
Langkah selanjutnya yaitu data pada Tabel 2.1. harus diurutkan berdasarkan jumlah *defect* roti manis, mulai dari yang terbesar hingga yang terkecil kemudian dibuat persentase kumulatifnya. Persentase kumulatif berfungsi untuk menyatakan

berapa perbedaan yang terdapat dalam frekuensi kejadian diantara beberapa permasalahan yang dominan. Persentase kumulatif dapat dilihat pada Tabel 2. 2.

Tabel 2. 2. Persentase Kumulatif Jenis *Defect* Roti Manis di Esthy Cake & Bakery

Jenis <i>Defect</i>	Jumlah <i>Defect</i>	Persentase	Persentase Kumulatif
Bentuk tidak seragam	57	56%	56%
Isi keluar	32	32%	88%
Penampakan topping tidak sesuai	8	8%	96%
Menempel satu sama lain	4	4%	100%
TOTAL	101	100%	

Diagram pareto jenis dan jumlah *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 2. 6.

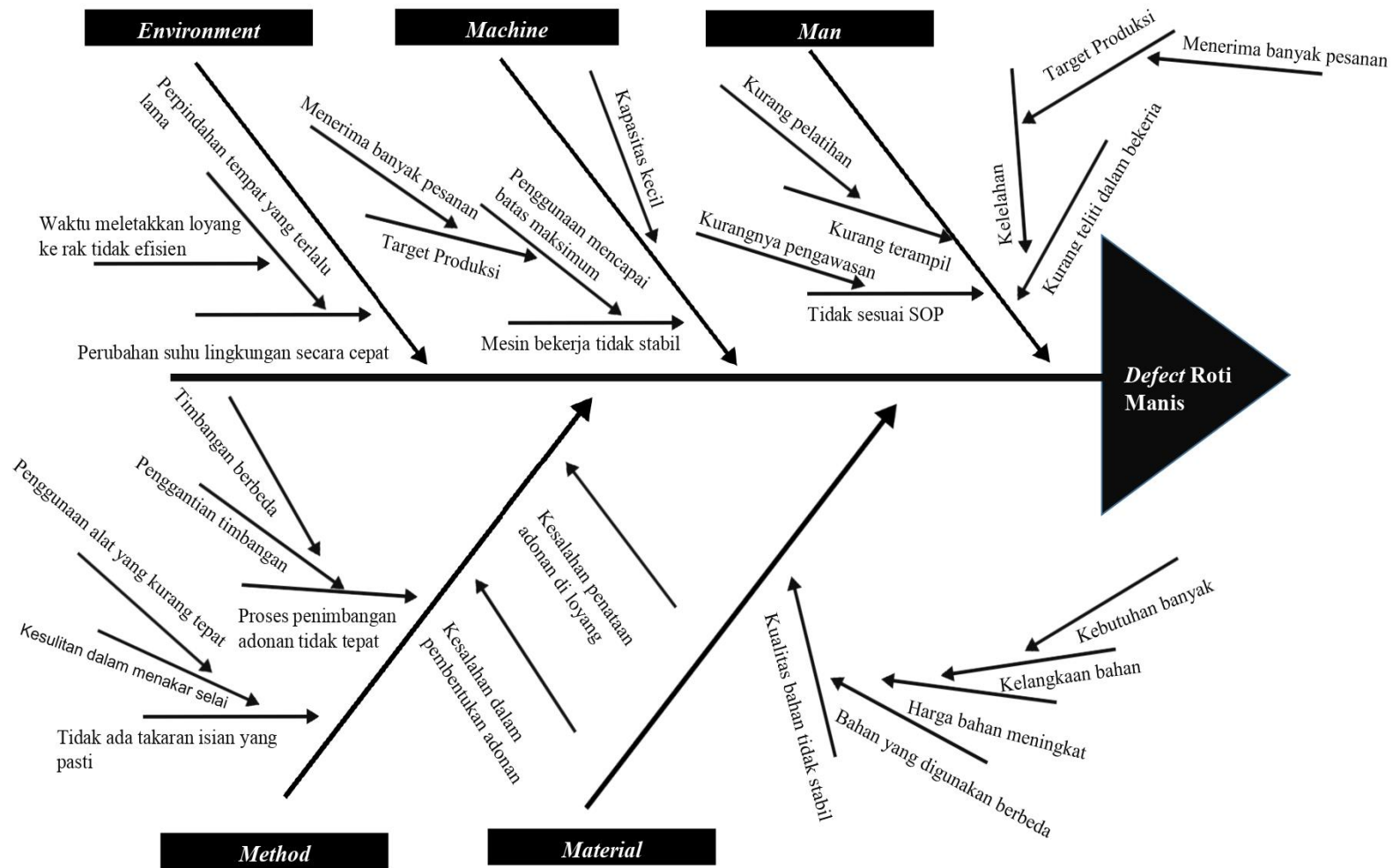


Gambar 2. 6. Diagram Pareto Jenis dan Jumlah *Defect* pada Roti Manis

Berdasarkan Gambar 2.6. produksi roti manis selama 1 bulan menunjukkan 4 jenis *defect* pada roti manis yaitu bentuk tidak seragam, isi keluar, menempel satu sama lain, dan penampakan topping yang tidak sesuai. Dari 20% total jenis *defect* yang berjumlah 4 jenis yaitu 20% x 4 jenis, diperoleh 1 jenis *defect* yang merupakan 80% *defect* dari seluruh proses produksi roti manis. Jenis *defect* tersebut adalah bentuk tidak seragam. Dilihat dari urutan *ranking* tersebut dapat diketahui bahwa jenis *defect* bentuk tidak seragam merupakan jenis *defect* yang paling mendominasi dengan persentase 56% dengan jumlah *defect* sebesar 57 *pcs*. Berdasarkan analisis diagram pareto tersebut, jenis *defect* bentuk tidak seragam menjadi jenis *defect* yang paling kritis dalam produksi roti manis dapat disebabkan karena kesalahan dalam proses pembuatan dan penimbangan adonan.

2.5.2. Analisis Penyebab *Defect* pada Roti Manis dengan Diagram *Fishbone*

Diagram sebab-akibat bisa juga disebut diagram tulang ikan (*Fishbone Chart*) dan berguna untuk memperlihatkan faktor-faktor utama yang berpengaruh pada kualitas dan mempunyai akibat pada masalah yang kita pelajari, selain itu kita juga dapat melihat faktor-faktor yang lebih terperinci yang berpengaruh dan mempunyai akibat pada faktor utama tersebut yang dapat kita lihat pada panah-panah yang berbentuk tulang ikan pada diagram *fishbone* tersebut (Hidayatullah Elmas, 2017). Diagram *fishbone* penyebab *defect* pada roti manis di Esthy Cake & Bakery dapat dilihat pada Gambar 2. 7.



Gambar 2. 7. Diagram *Fishbone Defect* pada Roti Manis

Berdasarkan Gambar 2.7. dapat dilihat bahwa roti manis mengalami *defect* disebabkan oleh beberapa faktor. Adapun faktor-faktor penyebab diagram *fishbone* ini antara lain :

1. *Man* (manusia)

Faktor manusia penyebab *defect* pada roti manis antara lain karena karyawan tidak sesuai SOP disebabkan karena kurangnya pengawasan. Penyebab lain yaitu perusahaan menerima banyak pesanan sehingga target produksi terlalu banyak, karyawan menjadi kelelahan menyebabkan kurangnya ketelitian dalam bekerja sehingga dapat mempengaruhi kualitas roti manis yang yang dihasilkan. Selain itu, karyawan kurang terampil dalam membentuk adonan dan proses penambahan topping dikarenakan terdapat karyawan baru yang masih dalam tahapan belajar dan kurang pelatihan.

2. *Machine* (mesin)

Mesin adalah salah satu faktor yang mempengaruhi *defect* pada roti manis. Mesin yang digunakan bekerja tidak stabil karena penggunaannya yang sudah mencapai maksimum penggunaan sehingga mesin menjadi panas, hal tersebut mempengaruhi kualitas adonan. Penggunaan mesin hingga mencapai batas maksimum disebabkan karena perusahaan menerima banyak pesanan sehingga target produksi terlalu banyak. Selain itu, kapasitas mesin yang kecil menyebabkan proses pembuatan adonan dilakukan beberapa kali sehingga waktu setiap adonan jadi berbeda. Hal tersebut berpengaruh terhadap kualitas adonan yang dihasilkan terutama pada tingkat pengembangan adonan.

3. *Material* (bahan)

Perbedaan material yang digunakan mempengaruhi *defect* pada roti manis karena setiap bahan memiliki karakteristik masing-masing. Kualitas bahan yang tidak stabil disebabkan penggunaan bahan yang berbeda karena jumlah bahan yang dibutuhkan meningkat dan bahan yang biasanya digunakan mengalami kenaikan harga sehingga mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan seperti roti manis tidak mengembang sempurna sehingga ukurannya berbeda.

4. *Method* (metode)

Proses produksi juga mempengaruhi hasil akhir roti manis yang diproduksi. Kesalahan dalam pembentukan adonan menyebabkan bentuk roti tidak sesuai dengan yang diinginkan sehingga terjadi perbedaan bentuk dan isian keluar. Selain itu, Proses penimbangan adonan yang kurang tepat disebabkan oleh timbangan yang digunakan berbeda-beda menyebabkan hasil penimbangan adonan yang tidak akurat sehingga roti manis memiliki ukuran yang berbeda. Penyebab lainnya yaitu, tidak adanya takaran isian selai yang pasti yang disebabkan kesulitan dalam menakar selai karena penggunaan alat untuk menakar yang kurang tepat dan keterbatasan waktu menyebabkan isian terlalu banyak sehingga roti pecah dan isian keluar.

5. *Environment* (lingkungan)

Faktor lingkungan berpengaruh terhadap proses produksi roti manis. Perubahan suhu secara cepat yang disebabkan waktu meletakkan loyang ke rak tidak efisien sehingga pemindahan adonan ke mesin *proofing* yang terlalu lama (adonan terlalu lama berada di suhu ruang) berpengaruh terhadap proses pengembangan roti manis sehingga bisa menyebabkan *defect* pada roti manis.

2.6. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari Kerja Praktik di Esthy Cake & Bakery adalah sebagai berikut :

1. Jenis *defect* yang terjadi pada roti manis yang diproduksi oleh Esthy Cake & Bakery adalah bentuk tidak seragam, isian keluar, menempel satu sama lain dan penampilan toping yang tidak sesuai.
2. Jumlah *defect* pada roti manis selama pengamatan di Esthy Cake & Bakery adalah 101 *pcs* dari 7339 *pcs* roti manis yang diproduksi. Jumlah masing-masing jenis *defect* yang bentuk tidak seragam 57 *pcs*, isian keluar 32 *pcs*, menempel satu sama lain 4 *pcs* dan penampilan toping yang tidak sesuai 8 *pcs*.
3. Jumlah *defect* dominan pada roti manis yang dianalisis dengan diagram pareto adalah 1 jenis *defect* yaitu bentuk tidak seragam dengan persentase 56%.

4. Penyebab terjadinya *defect* pada roti manis yang dianalisis dengan *Fishbone Chart* adalah faktor manusia dan metode pada proses pembuatan roti manis.

2.7. Saran


Berdasarkan analisis masalah yang dilakukan didapatkan saran bagi Esthy Cake & Bakery yaitu *training* karyawan dimaksimalkan serta ditentukan batas waktu dan jumlah penerimaan pesanan setiap harinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo. (2012). Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta. *Экономика Региона*.
- Astawan, M. (2008). Sehat dengan hidangan hewani. In *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Azizah, N., Al-bAARI, A., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Cristina, A., Graca, M., & Leandro, E. (2013). The Influence of Family Support, Parental Coping and School Support on Adherence to Type 1 Diabetes' Self-Care in Adolescents. In *Type 1 Diabetes*. <https://doi.org/10.5772/53062>
- Gisslen. (2013). Essentials of Professional Cooking. In *John Wiley & Sons, Inc. New Jersey*.
- Handayani, S. dan R. A. W. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Kawan Pustaka.
- Henny Tisnowati, Musa Hubies, & Hartrisari Hardjomidjojo. (2008). Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti (Kasus PT. AC, Tangerang) Henny Tisnowati , Musa Hubeis dan Hartrisari Hardjomidjojo. *Jurnal MPI*, 3(1).
- Mudjajanto, E. setyo, & Yulianti, L. N. (2006). *Membuat Aneka Roti Penebar Swadaya*. Penebar Swadaya.
- Muresan, C., Pop, A., Muste, S., Scrob, S., & Rat, A. (2014). Study concerning the quality of jam products based on banana and ginger. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 20(4).
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan* (D. Prabantini (ed.); I). Penerbit ANDI.
- S. Koswara. (2009). Teknologi Pengolahan Mie. In *Seri Teknologi Pangan*.
- Tampubolon, B. D., Ayuningtyas, U., & Setyoko, A. T. (2016). KESIAPAN PEMBERLAKUAN WAJIB SNI SUSU BUBUK DAN SNI SUSU KENTAL MANIS DI INDONESIA. *Jurnal Standardisasi*, 17(2). <https://doi.org/10.31153/js.v17i2.315>
- Visita, B. F., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (Rosa damascene Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data produksi harian Esthy Cake & Bakery



LAPORAN HARIAN PRODUKSI

Hari/Tanggal: Senin 1/11/2021

CAKE & BOLU

NAMA PRODUK	HRG	ADON	JADI	P	S	NAMA PRODUK	HRG	ADON	JADI	P	S
chiffon 20 cm	35000	3x		3	20	✓					
Mandarin 20 cm	41000	2x	14		14	✓					
Bolu pinary tabur 20cm	37000	2x	13		13	✓					
C. pirang 20 cm	42000	1x	10		10	✓					
Jonggrang pandan	32000	2x	26		9	✓					
Brownie margi	32000	4x			33	✓					
lapir legit	50000	2x	16	14							
Bolu tape tabur 20cm	37000	3x	18	16	3	✓					
chiffon 16 cm	21000	2x	22	19	3	✓					
AMANGA 12x22	38000	1x	9	1	8	✓					
fruit cake 12x22	36000	6x	9	1	8	✓					
C. tape karamel 12x22	36000	1x	9	1	8	✓					
Brownie panggang	36000	1x	13		13	✓					
Mandarin 28		1x									
pot jonggrang		1x		45							

ROTI

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	P	S	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	P	S
Donat	3	Donat top cm 12	15	24000	12	15	✓						
		Donat 5	15	5000	15	15	✓						
R-Meat	5	Coffe bun	35	19000	35	35	✓						
		Roth aban	42	25000	42	42	✓						
		Roth aban	30	5000	10	10	✓						
		R-Meat Campar	36	9000	36	36	✓						
		top coklat	12	5000	12	12	✓						
		top vanila	12	5000	12	12	✓						
		R-pita	12	9000	12	12	✓						
		Roth ungu	12	30000	12	12	✓						

TART

PRODUK	SIZE	JML	HRG	Pembuat	P	S	PRODUK	SIZE	JML	HRG	Pembuat	P	S
Bp. Angkat	22	1		Alysa	1								
Bp. topen	16	1		Alysa	1								
Tart Coklat	16	1		Alysa	1								
Bp	16	1		Alysa	1								
Puding Nanyang		1		Alysa	1								
Bp	20	1		Alysa	1								
Bp regular	16	12		Alysa	12								
Bp regular	16	3		Riska	3								
Tart regular	16	1		Alysa	1								

LAPORAN HARIAN PRODUKSI



i/Tanggal: Senin 2/11/2021

AJAN PASAR

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG
		Tahu balon	60	3000			lempeng	10	3000
		roti	66	2500			Martabak telur	20	3000
		Pastel	62	3000			semar mendem	18	3000
		roti mayon	25	3000			gustaqut	9	3000
		Kopyor	10	10-000			no flu	32	3000
		arem	20	3000					

LAPORAN PRODUKSI LAIN

Stok Retarder

JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG	JENIS	ADON	PRODUK	JML	HRG

LAIN-LAIN

Stok Jajan Pasar

Roti 100
 tahu balon 100
 Pastel 100
 roti mayon 50
Putih Telur

Manik $\frac{36}{76}$ $\frac{36}{76}$ $\frac{36}{76}$
Cake & Bolu

Stok Dus

Packaging

PRODUK TDK LOLOS QC

NAMA PRODUK	JML	ALASAN	PEMBAUT

Dibuat

di cek & disetujui

Lampiran 2. Log Book pelaksanaan kerja praktik di perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Senin, 1 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan Roti • Membantu menyiapkan pie 	<i>Jhs</i>
2	Selasa, 2 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan 	<i>Jhs</i>
3	Rabu, 3 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat Membantu membuat adonan Chiffon cake. • Membantu rounding adonan • Membantu packing 	<i>Jhs</i>
4	Kamis, 4 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Packing • Membantu rounding adonan 	<i>Jhs</i>
5	Jumat, 5 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan roti. • Membantu membuat isian kacang (bulet-bulet) • Membantu membuat bolu pisang 	<i>Jhs</i>
6	Sabtu, 6 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu rounding adonan 	<i>Jhs</i>

Mengetahui,







Pembimbing Lapangan*

Jhs

 (...JUNI...)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Minggu, 7 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Packing • Membantu rounding adonan • Membantu mengoven Chiffon • Membantu membuat bolen 	
2	Rabu, 10 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat partel • Membantu rounding adonan • Membantu membuat roti bolen, fitir dan tawar. 	
3	Kamis, 11 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat partel • Membantu membuat roti bolen, roti manis, donat • Membantu memotong keju untuk Chiffon 	
4	Jumat, 12 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti manis, gembong, bolen, pillow, donat 	
5	Minggu, 14 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti gembong, bolen, manis, krumpul pelang, 	
6	Selasa, 16 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti manis, Gembong, fitir, donat, 	







Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*



*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Rabu, 17 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti bolen, pillow, roti 	
2	Kamis, 18 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti 	
3	Jumat, 19 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti pillow, krumpel 	
4	Sabtu, 20 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti pillow, krumpel, roti roti 	
5	Minggu, 21 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti pillow, roti roti 	
6	Senin, 22 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti pillow, roti roti 	

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Jelasa, 23 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • membantu packing • membantu membuat roti pillow, roti manis, bolen 	<i>Jhs</i>
2	Rabu, 24 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • membantu packing • membantu membuat roti pillow, bolen, roti manis 	<i>Jhs</i>
3	Kamis, 25 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • membantu packing • membantu memproofing • membantu membuat roti manis, pillow, unyal 	<i>Jhs</i>
4	Jumat, 26 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti manis, pillow 	<i>Jhs</i>
5	Sabtu, 27 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti manis, pillow, roti pisang 	<i>Jhs</i>
6	Minggu, 28 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu packing membuat roti manis, pillow, roti unyal 	<i>Jhs</i>

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*



*-- wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No.	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Senin, 29 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Membantu membuat roti manis, Pillow, Unyil • Membantu proofing 	<i>[Signature]</i>
2	Selasa, 30 November 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu packing • Menyelesaikan data dan kebutuhan Administrasi kerja praktik 	<i>[Signature]</i>
3			
4			
5			
6			

Mengetahui,

Pembimbing Lapangan*



*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan



Program Studi Teknologi Pangan
 Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
 KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
 TELEPON : (0274) 563515, ext. 4211

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Yuni
 Jabatan : Kepala Pabrik
 Nama Industri : Esthy Cake and Bakery
 Nama Mahasiswa : Erika Amalia Putri
 NIM : 1900033172
 Program Studi : Teknologi Pangan
 Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

No	Materi Penilaian	Skor
1	Disiplin waktu	85
2	Pemahaman materi/konsep	85
3	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	85
4	Sikap	90
5	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6	Kekompakkan/ <i>team work</i>	85
7	Kemampuan menghitung dan menganalisa	85

Kurang (40-54)
 Cukup (55-64)
 Baik (65-79)
 Sangat baik (80-100)

Yogyakarta, 30 November 2021
 Pembimbing eksternal*,


 (Yuni)
 * : wajib dibubuhi cap perusahaan

Lampiran 4. Lembar keterangan penyelesaian kerja praktik



Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Industri
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
KAMPUS 4 : Jl. Kolektor Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
TELEPON : (0274) 563515, ext. 4211

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Erika Amalia Putri

NIM : 1900033172

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Esthy Cake and Bakery

Tanggal Kerja Praktik : 1 November 2021 s.d. 30 November 2021

Dengan hasil ~~MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK*~~


Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Instansi**

(.....)

Esthy
Cake & Bakery

Pembimbing Lapangan,

(.....)

YUNI

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi