

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG  
BAIK (CPPB) DI ESTHY CAKE AND BAKERY, SLEMAN, DAERAH  
ISTIMEWA YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**

**Dinda Ayu Isnaeni**

**(1915033097)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)  
DI ESTHY CAKE AND BAKERY, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH  
ISTIMEWA YOGYAKARTA  
2022**

**Disusun oleh :**

**Dinda Ayu Isnaeni  
(1915033097)**

**Yogyakarta, 16 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh**

**Dosen Pembimbing**



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

**NIY. 60181175**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

*Bismillahirrahmanirrahim*

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dinda Ayu Isnaeni

NIM : 1915033097

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) di  
Esthy Cake And Bakery, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa  
Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di *Esthy Cake and Bakery* ini merupakan ASLI karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti melakukan penjiplakan dengan karya orang lain, maka saya siap menerima sanksi apapun.

Demikian pernyataan keaslian karya saya yang saya buat dengan sebenarnya

.

Yogyakarta, 28 Januari 2022



Dinda Ayu Isnaeni

NIM 1915033097

## 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 dari kerja praktik yang dilakukan selama satu bulan di *Esthy Cake and Bakery*. Dalam penyusunan laporan saya banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Keluarga saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada saya
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik
5. Ibu Esthy Setiadi selaku pemilik *Esthy Cake and Bakery* yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik
6. Ibu Yuni selaku pembimbing lapangan
7. Seluruh karyawan *Esthy Cake and Bakery* yang telah membantu saya dalam penyusunan laporan kerja praktik ini
8. Erika Amalia Putri selaku rekan kerja praktik saya di *Esthy Cake and 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 atau pihak lain yang membutuhkan. Saya memohon maaf atas segala kesalahan dalam penulisan laporan ini.

Yogyakarta, 28 Januari 2022



Dinda Ayu Isnaeni

NIM 1915033097

## DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
1.1    Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.2    Proses Produksi.....	6
BAB II .....	46
2.1.    Latar Belakang .....	46
2.2.    Rumusan Masalah.....	47
2.3.    Tujuan .....	48
2.4.    Metodologi Pemecahan Masalah .....	48
2.5.    Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	50
2.6.    Kesimpulan .....	67
2.7.    Saran .....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN .....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Spesifikasi <i>mixer</i> CS-901 .....	27
Tabel 1.2. Spesifikasi <i>mixer</i> AC 220V .....	27
Tabel 1.3. Spesifikasi mesin <i>bread proofer</i> .....	28
Tabel 1.4. Spesifikasi oven MahYih .....	28
Tabel 1.5. Spesifikasi <i>Retarder Proofer</i> MYC-36 R.....	29
Tabel 1.6. Spesifikasi Crown CR-403 .....	30
Tabel 1.7. Daftar alat untuk pembuatan roti .....	33
Tabel 1.8. Sarana di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	37
Tabel 1.9. Prasarana di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	41
Tabel 2.1. Tabel ketidaksesuaian penerapan CPPB di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	51
Tabel 2.2. Data penerapan CPPB di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	64
Tabel 2.3. Persentase ketidaksesuaian penerapan CPPB di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi Esthy Cake and Bakery .....	2
Gambar 1.2. <i>Layout</i> pabrik <i>Esthy Cake and Bakery</i> .....	5
Gambar 1.3. Tepung Terigu Tali Emas .....	6
Gambar 1.4. Palmia Spesial Margarin.....	7
Gambar 1.5. Ragi Bakers.....	8
Gambar 1.6. Susu Bubuk Flambodia.....	9
Gambar 1.7. Gula MK Istimewa .....	9
Gambar 1.8. Garam Refina.....	10
Gambar 1.9. <i>Bread Improver</i> Bakers.....	11
Gambar 1.10. Puratos SOFT'R Cotton Acti Plus .....	11
Gambar 1.11. Selai Morin .....	12
Gambar 1.12. Isian Coklat Puratos .....	12
Gambar 1.13. Keju .....	13
Gambar 1.14. Susu Evaporasi Cow Bell .....	13
Gambar 1.15. Biji wijen putih dan hitam .....	14
Gambar 1.16. Diana Maraschino Cherries .....	14
Gambar 1.17. Adonan roti .....	15
Gambar 1.18. Roti manis yang telah dikemas .....	15
Gambar 1.19. Penimbangan bahan .....	16
Gambar 1.20. Pencampuran bahan .....	17
Gambar 1.21. Pengadukan.....	17
Gambar 1.22. <i>Resting</i> adonan.....	18
Gambar 1.23. (a) Penimbangan adonan, (b) Proses pengepresan adonan, (c) Hasil pembagian adonan .....	19
Gambar 1.24. (a) Proses rounding adonan, (b) Proses <i>resting</i> adonan II.....	19
Gambar 1.25. Proses pengisian dan pembentukan adonan.....	20
Gambar 1.26. Proses <i>proofing</i> .....	21
Gambar 1.27. Pengolesan dan pemberian topping roti.....	21
Gambar 1.28. Proses pengovenan roti .....	22
Gambar 1.29. Pendinginan roti.....	22

Gambar 1.30. Proses pengemasan roti .....	23
Gambar 1.31. Diagram alir proses produksi roti .....	24
Gambar 1.32. Diagram neraca bahan produksi roti di <i>Esthy Cake and Bakery</i> .....	25
Gambar 1.3. <i>Layout</i> produksi <i>Esthy Cake and Bakery</i> .....	26
Gambar 1.34. <i>Mixer</i> CS-901 .....	27
Gambar 1.35. Mesin <i>bread proofer</i> .....	28
Gambar 1.36. (a) Oven merek HAWSENG, (b) Oven merek MahYih.....	29
Gambar 1.37. <i>Retarder proofer</i> .....	30
Gambar 1.38. <i>Dough divider</i> .....	31
Gambar 1.39. Mesin pencetak tanggal kadaluarsa .....	31
Gambar 1.40. <i>Reversible dough sheeter</i> .....	32
Gambar 1.41. <i>Bread slicer</i> .....	32
Gambar 2.1. Diagram alir penyelesaian masalah .....	48
Gambar 2.2. a) Tempat pembuangan sampah, b) Halaman pabrik .....	54
Gambar 2.3. Bagian atas produksi bolu yang langsung pada atap pabrik .....	55
Gambar 2.4. Ventilasi yang tidak dilapisi dengan kawat kasa .....	55
Gambar 2.5. Jendela ruang produksi roti.....	55
Gambar 2.6. Timbangan digunakan untuk menimbang bahan .....	56
Gambar 2.7. Toilet di bagian depan .....	57
Gambar 2.8. Wastafel di ruang produksi .....	57
Gambar 2.9. Karyawan menggunakan celemek, penutup kepala, serbet, dan sepatu ....	58
Gambar 2.10. Karyawan tidak menggunakan sarung tangan .....	59
Gambar 2.11. Gudang peralatan .....	60
Gambar 2.12. Ruang penyimpanan kemasan kardus.....	61
Gambar 2.13. Kemasan kardus.....	62
Gambar 2.14. Kemasan Plastik.....	62
Gambar 2.15. Diagram pareto ketidaksesuaian penerapan CPPB.....	66



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data penerapan CPPB di Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	71
Lampiran 2. Data produksi harian Esthy <i>Cake and Bakery</i> .....	75
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	78
Lampiran 4. Lembar Keterangan Penyelesaian Kerja Proktik .....	79
Lampiran 5. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan .....	80

**RINGKASAN**  
**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)**  
**DI ESTHY CAKE AND BAKERY, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH**  
**ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Oleh :  
Dinda Ayu Isnaeni  
(1915033097)  
Universitas Ahmad Dahlan

Industri rumah tangga sering dikenal dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Industri rumah tangga pangan dalam menjamin keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). *Esthy Cake and Bakery* merupakan industri rumah tangga yang sudah memiliki nomor perizinan produksi industri rumah tangga. Aspek-aspek yang dalam peraturan BPOM tahun 2012 merupakan syarat pengajuan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga. Maka dari itu, dilakukan evaluasi penerapan CPPB di *Esthy Cake and Bakery* sebagai upaya untuk memantau penyelenggaraan higiene dan sanitasi di *Esthy Cake and Bakery*. Metode evaluasi yang digunakan adalah metode *seven tools* dengan menggunakan diagram pareto dan *check sheet*. Kemudian dilakukan analisis penyebab ketidaksesuaian. Terdapat ketidaksesuaian pada 7 aspek CPPB, yaitu dari aspek bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, dan pelabelan. Berdasarkan analisis dengan diagram pareto didapatkan 75% ketidaksesuaian terdapat pada 5 aspek yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, dan pelabelan pangan. Hasil analisis penyebab ketidaksesuaian menunjukkan bahwa penyebab ketidaksesuaian disebabkan oleh faktor fasilitas, manusia, dan sistem.

Kata kunci : *check sheet*, CPPB, pareto, SPP-IRT