



**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU BAKPIA MENUK DI**  
**PT. CAHAYA CIPTA MAKMUR YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh:**  
**Siti Rahma Hardianti**  
**(1900033178)**

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

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU BAKPIA MENUK PADA  
PT. CAHAYA CIPTA MAKMUR YOGYAKARTA**

**Disusun Oleh:**

**Siti Rahma Hadianti**

**(1900033178)**

**Yogyakarta, 22 April 2022**

**Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh:**

**Dosen Pembimbing**

**(Hari Harvadi, S.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160961**

**Mengetahui,**

**Kepala Program Studi Teknologi Pangan**

**Fakultas Teknologi Industri**

**(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.)**

**NIY.60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Rahma Hardianti  
NIM : 1900033178  
Fakultas : Teknologi Industri  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Judul Laporan : Analisis Pengendalian Mutu Bakpia Menum di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.

Dengan ini menyatakan bahwa laporan Kerja Praktik ini adalah **ASLI** karya tulis saya. Apabila dikemudian hari telah terbukti bahwa laporan Kerja Praktik ini merupakan hasil penjiplakan dari pihak lain, maka saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian laporan Kerja Praktik ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 22 April 2022



(Siti Rahma Hardianti)

NIM. 1900033178

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulisan Laporan Akhir Kerja Praktik dengan topik khusus yang berjudul “Analisis Pengendalian Mutu Bakpia Menuk di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta” dapat diselesaikan penulis dengan baik.

Penulisan Laporan Akhir Kerja Praktik ini ditujukan untuk memenuhi syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Ahmad Dahlan. Selama kurang lebih 1 (satu) bulan melakukan Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta, penulis berharap dapat menganalisis pengendalian mutu bahan baku bakpia menuk, serta dapat mengetahui proses pembuatan bakpia secara langsung di perusahaan yang bersangkutan.

Penulis sadar bahwa bantuan dan partisipasi dari berbagai pihak mulai dari bimbingan, saran, petunjuk, keterangan dan data-data yang diberikan sangat berperan penting dalam penyelesaian Laporan Akhir Kerja Praktik ini. Maka demikian penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis untuk melakukan Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis untuk melakukan Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
3. Ibu Amalya Nurul Khairi M.Sc selaku koordinator Kerja Praktik di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis untuk melakukan Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.

4. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis untuk melakukan Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
5. Ibu Atik selaku pembimbing lapangan Kerja Praktik dan sekaligus pemimpin perusahaan di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
6. Lathifatur Rasyidah selaku rekan seperjuangan yang setia menemani dan membantu selama Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
7. Kedua orang tua yang setia memberikan doa, dukungan, semangat selama Kerja Praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.
8. Segenap dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Industri Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu dalam perizinan dan pemenuhan syarat-syarat untuk Kerja Praktik.
9. Semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan Akhir Kerja Praktik ini.

Akhir kata, penulis berharap penulisan Laporan Akhir Kerja Praktik yang masih jauh dari kata sempurna ini dapat berguna dan membantu pihak-pihak yang berkepentingan dan membutuhkannya.

Yogyakarta, 22 April 2022



(Siti Rahma Hardianti)

NIM. 1900033178

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN .....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
BAKPIA MENUK PT. CAYAHA CIPTA MAKMUR YOGYAKARTA .....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan .....	2
1.1.2 Visi dan Misi.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	4
1.2 Proses Produksi .....	7
1.2.1. Bahan Baku Bakpia, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	7
1.2.2. Proses Pembuatan Bakpia .....	21
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	28
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	33
1.2.5. Denah (Layout) PT. Cahaya Cipta Makmur .....	35
1.2.6 Pengendalian Mutu Produksi (Quality control) yang dilakukan perusahaan.....	36
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	38
2.1. Latar Belakang Kerja Praktik .....	38

2.2. Rumusan Masalah .....	39
2.3. Tujuan.....	39
2.4. Metode Pemecahan Masalah .....	39
2.5. Analisis Hasil Pengujian Mutu Bakpia Menuk di PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.....	40
2.5.1 Analisis dan Hasil Pemecahan Masalah .....	40
2.6 Kesimpulan.....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN.....	50

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan .....	9
Tabel 1. 2 Kandungan gizi margarin per 100 gram .....	12
Tabel 1. 3 Spesifikasi teknis gula berdasarkan teknologi proses .....	14
Tabel 1. 4 Komposisi gizi susu bubuk per 100 gram.....	14
Tabel 1. 5 Syarat Mutu Susu Bubuk .....	15
Tabel 1. 6 Tabel Produk Antara Bakpia Menuk.....	19
Tabel 1. 7 Produk Akhir Bakpia Menuk .....	20
Tabel 2. 1 Lembar Pemeriksaan ( <i>Check Sheet</i> ) Bakpia Menuk.....	41
Tabel 2. 2 Diagram Pareto Bakpia Menuk.....	42



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Lokasi Produksi Bakpia .....	3
Gambar 1. 2 Lokasi Toko Bakpia Menuk.....	3
Gambar 1. 3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	5
Gambar 1. 4 Tepung Terigu .....	10
Gambar 1. 5 Margarin .....	11
Gambar 1. 6 Gula Pasir .....	12
Gambar 1. 7 Susus Bubuk.....	13
Gambar 1. 8 Kacang Hijau.....	17
Gambar 1. 9 Coklat Bubuk.....	17
Gambar 1. 10 Keju .....	18
Gambar 1. 11 Garam .....	18
Gambar 1. 12 Diagram Alir Pembuatan Bakpia Menuk .....	21
Gambar 1. 13 Pengkusan Kacang Hijau .....	22
Gambar 1. 14 Penghalusan Kacang Hijau.....	23
Gambar 1. 15 Pencampuran Kacang Hijau .....	23
Gambar 1. 16 Pendinginan Kacang Hijau.....	23
Gambar 1. 17 Pelipatan Kulit Bakpia .....	24
Gambar 1. 18 Pencetakan Bakpia .....	25
Gambar 1. 19 Pemanggangan Bakpia .....	25
Gambar 1. 20 Pendingan Bakpia.....	25
Gambar 1. 21 Bakpia Pada Kemasan.....	26
Gambar 1. 22 Diagram Neraca Bahan Bakpia Menuk.....	27
Gambar 1. 23 Oven Gas .....	28

Gambar 1. 24 Loyang <i>Stainless steel</i> .....	29
Gambar 1. 25 <i>Mixer</i> roti .....	29
Gambar 1. 26 Mesin penggiling kacang hijau .....	30
Gambar 1. 27 Mesin Pengaduk Kacang Hijau .....	31
Gambar 1. 28 Kompor Gas .....	31
Gambar 1. 29 Panci Pengukus .....	32
Gambar 1. 30 Timbangan Analitik.....	32
Gambar 1. 31 Gelas Ukur.....	33
Gambar 1. 32 Cetakan Bakpia .....	33
Gambar 1. 33 Denah (Layout) PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta.....	35
Gambar 2. 1 Diagram Pareto Bakpia Menuk .....	42
Gambar 2. 2 Diagram <i>Fishbone</i> Bakpia Pecah .....	43
Gambar 2. 3 Diagram <i>Fishbone</i> Bakpia Ukuran Tidak Sama .....	43
Gambar 2. 4 Diagram <i>Fishbone</i> Kematangan Tidak Merata .....	44

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) Perusahaan PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta .....	50
Lampiran 2. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik Di Perusahaan PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta .....	51
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	52
Lampiran 4. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan PT. Cahaya Cipta Makmur Yogyakarta .....	53
Lampiran 5. Kartu Pembimbingan Internal Kerja Praktik .....	55