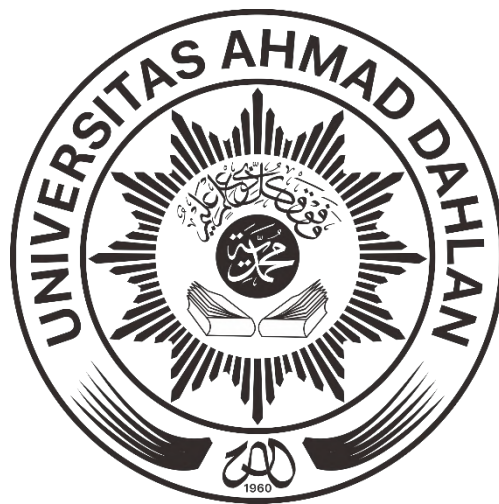


**LAPORAN KERJA PRAKTIK  
PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI ROTI MANIS  
PADA ALIF BAKERY AND COOKIES, YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh :**

**Ade Safitri Aryani ( 1900033068 )**

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

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI ROTI MANIS

ALIF BAKERY AND COOKIES, YOGYAKARTA

25 Oktober – 06 Desember

Disusun Oleh :

Ade Safitri Aryani ( 1900033068 )



( Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. )

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

( Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. )

NIY. 60160914

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Safitri Aryani

NIM : 1900033068

Program Studi : Teknologi pangan

Dengan ini telah melakukan kerja praktik dan yang telah tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di Alif Bakery and Cookies, Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 07 Desember 2021



Ade Safitri Aryani

NIM 1900033068

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya sehingga pelaksanaan Kerja Praktik di Alif Bakery and Cookies dapat berjalan dengan lancar dan dapat terselesaikan dengan baik. Banyak manfaat, pengalaman dan ilmu baru yang didapatkan dari kerja praktik ini, dimana penulis dapat memahami lebih jauh tentang dunia kerja. Selain itu, penulis dapat belajar berinteraksi dalam dunia kerja serta menambah wawasan yang nantinya dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang. Laporan kerja praktik ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Selama kurang lebih satu bulan melaksanakan kerja praktik di Alif Bakery and Cookies, penulis menyadari untuk menyelesaikan kerja praktik ini hingga tersusunnya laporan. Untuk menyelesaikan laporan penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak berupa saran, bimbingan serta petunjuk dalam pengambilan data. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D, selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Asih selaku Owner Alif Bakery and Cookies yan telah menerima kami untuk kerja praktik di Alif Bakery and Cookies
5. Bapak Rosadi selaku HRD Alif Bakery and Cookies yang telah mengarahkan penulis selama kerja praktik di bagian produksi bakery.
6. Pegawai Alif Bakery and Cookies yang telah menerima penulis dengan baik dan kerjasamanya selama kerja praktik.

7. Orang Tua tercinta, yang selalu mendoakan dan mendukung penulis selama kerja praktik 30 hari masa kerja di Alif Bakery and Cookies.
8. Saudari Aprillia Rizki Melati dan Faizatun Nur Hikmah yang telah membantu selama proses kerja praktik.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan doa, dukungan dan semangat.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga penulis perlu adanya kritik dan saran guna untuk memperbaiki kekurangan yang terjadi. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua yang membutuhkan.

Yogyakarta, 07 Desember 2021

Ade Safitri Aryani

NIM 1900033068

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>RINGKASAN</b> .....	xi
<b>BAB I</b> .....	1
<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	1
1.1    Profil Alif Bakery and Cookies .....	1
1.1.1    Sejarah perusahaan.....	1
1.1.2    Visi dan Misi Perusahaan.....	3
1.1.3    Struktur Organisasi .....	4
1.1.4    Tugas dan Wewenang .....	7
1.2    Proses Produksi .....	9
1.2.1    Bahan baku.....	9
1.2.2    Produk antara .....	26
1.2.3    Produk akhir .....	26
1.2.4    Proses produksi : diagram alir.....	29
1.2.5    Mesin dan peralatan .....	32
1.2.6    Sarana dan prasarana.....	41
<b>BAB II</b> .....	43
<b>TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK</b> .....	43
2.1    Latar belakang .....	43
2.2    Perumusan masalah .....	46
2.3    Tujuan.....	46
2.4    Metodologi pemecahan masalah .....	46

2.5 Analisis Hasil pemecahan masalah .....	47
2.5.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	47
2.5.2 Pengendalian Mutu Proses.....	47
2.5.3    Kualitas Produk Akhir .....	48
2.5.4 Persyaratan Produk Akhir.....	48
2.5.5 Penerapan SQC dalam pengendalian mutu.....	49
2.6 Kesimpulan.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 Topping atau isian.....	21
Tabel 1. 2 Contoh Produksi Bakery .....	26
Tabel 2. 1 Jenis Produk Cacat Bulan Oktober 2021 .....	49
Tabel 2. 2 Jenis Produk Cacat Bulan November 2021.....	50
Tabel 2. 3 Proporsi Cacat Produk Bulan Oktober 2021 .....	54
Tabel 2. 4 Proporsi Cacat Produk Bulan November 2021 .....	57



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Departemen Operasional.....	4
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Departemen Produksi.....	5
Gambar 1. 3 Struktur Organisasi Departemen Marketing.....	6
Gambar 1. 4 Tepung terigu.....	11
Gambar 1. 5 Ragi atau Yeast.....	12
Gambar 1. 6 Garam.....	13
Gambar 1. 7 Gula pasir.....	14
Gambar 1. 8 Susu UHT.....	15
Gambar 1. 9 Margarin.....	16
Gambar 1. 10 Telur ayam.....	16
Gambar 1. 11 Butter unsalted.....	17
Gambar 1. 12 Bread improver.....	18
Gambar 1. 13 Bacom A100.....	19
Gambar 1. 14 Whipping cream.....	20
Gambar 1. 15 Diagram alir proses pembuatan roti manis.....	29
Gambar 1. 16 Meja Stainless.....	33
Gambar 1. 17 Proofing.....	33
Gambar 1. 18 Oven Deck.....	34
Gambar 1. 19 Oven Combi.....	34
Gambar 1. 20 Mixer.....	35
Gambar 1. 21 Mesin Pendingin.....	35
Gambar 1. 22 Alat Pembagi Adonan.....	36
Gambar 1. 23 Mesin Rounding.....	36
Gambar 1. 24 Timbangan.....	37
Gambar 1. 25 Dough Sheeter.....	37
Gambar 1. 26 Pemotong Roti tawar.....	38
Gambar 1. 27 Mesin pembuat Roti tawar.....	38
Gambar 1. 28 Mesin Breadline.....	39
Gambar 1. 29 Loyang Moderate.....	39
Gambar 1. 30 Loyang Krumpul.....	39
Gambar 1. 31 Loyang Nampan.....	40
Gambar 1. 32 Cutting Donat.....	40
Gambar 1. 33 Troli.....	41
Gambar 1. 34 Layout Produksi Bakery.....	42
Gambar 2. 1 Diagram Pareto Produk Rusak Bulan Oktober 2021.....	50
Gambar 2. 2 Diagram Pareto Produk Rusak Bulan November 2021.....	51
Gambar 2. 3 Peta Kendali Bulan Oktober 2021.....	56
Gambar 2. 4 Peta Kendali Bulan November 2021.....	59
Gambar 2. 5 Diagram Fishbone.....	60

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	65
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	66
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	67
Lampiran 4. Sertifikat Halal.....	68