

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS JENIS DAN JUMLAH CACAT PRODUK AKHIR
BAKPIA REGULAR DI BAKPIA WONG JOGJA, DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun Oleh:
Putri Shafira
(1900033150)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS JENIS DAN JUMLAH CACAT PRODUK AKHIR BAKPIA
REGULAR DI BAKPIA WONG JOGJA, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA
2022


Disusun oleh :

Putri Shafira
(1900033150)

Yogyakarta, 08 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Desen Pembimbing



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

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Putri Shafira

NIM : 1900033150

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan judul **Analisis Jenis dan Jumlah Cacat Produk Akhir Bakpia Regular Di Bakpia Wong Jogja, Daerah Istimewa Yogyakarta** adalah benar-benar merupakan hasil karya sendiri yang diperoleh informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di Bakpia Wong Jogja, Jl Hos Cokroaminoto, Kota Yogyakarta. Apabila kemudian hari terbukti dan dapat dibuktikan bahwa laporan kerja praktik ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat, apabila ada kesalahan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 08 Februari 2022



Putri Shafira

NIM.1900033150

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga pelaksanaan dan laporan kerja praktik Bakpia Wong Jogja yang berlokasi di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Kerja praktik dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pelaksanaan pengolahan produk Bakpia Regular dari mulai penerimaan bahan baku hingga produk jadi dan mengatasi kendala yang sering terjadi di perusahaan. Serta diharapkan memperoleh pengetahuan praktik guna melengkapi pengetahuan teoritis yang selama ini didapatkan selama perkuliahan.

Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini serta pelaksanaan kerja praktik di lapangan. Untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat-Nya dan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. sebagai Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Amaliya Nurul Khairi, S.T.P.,M.,Sc., sebagai Dosen Koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak Hari Haryadi, S.P.,M.Sc. sebagai Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan saran serta mengarahkan laporan penulisan hingga selesai.
5. Bapak Heri Prasetya sebagai Pembimbing Lapangan yang telah banyak memberikan arahan untuk menyelesaikan program kerja praktik ini.
6. Bapak Junicho Deni Priantomo sebagai Sales Operasional Manager yang telah banyak membantu kelancaran program kerja praktik ini
7. Orang tua, keluarga, dan kerabat dekat yang telah memberikan semangat beserta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
8. Lusiana Indriawati dan Shofi Ilham Khasanah selaku rekan kerja praktik di Bakpia Wong Jogja.

9. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khususnya mahasiswa program studi Teknologi Pangan angkatan 19 yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan kerja praktik ini.

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

Yogyakarta, 08 Februari 2022



Putri Shafira

NIM. 1900033150

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah	2
1.1.2 Visi dan Misi.....	4
1.1.3 Struktur Organisasi	5
1.2 Proses Produksi	10
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	10
1.2.2 Proses Produksi.....	19
1.2.3 Diagram Alir	24
1.2.4 Mesin dan Peralatan	25
1.2.5 Sarana dan Prasarana	27
1.2.6 Penanganan Limbah.....	31
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	32
2.1 Latar Belakang	32
2.2 Rumusan Masalah	33
2.3 Tujuan.....	33
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	34
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	34
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	34
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	35
2.5.1 Cacat Produk Bakpia Regular	35

2.5.2	Parameter dan Analisis Diagram Pareto Produk Akhir Bakpia Regular.....	38
2.5.3	Analisis Hasil Pemecahan Masalah Pada Cacat Produk Bakpia Regular	42
2.5.4	Analisis Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Cacat Produk Bakpia Regular.....	43
2.6	Kesimpulan.....	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Bakpia Wong Jogja.....	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Bakpia Wong Jogja	5
Gambar 1.3 Tepung Terigu.....	11
Gambar 1.4 Margarin.....	12
Gambar 1.5 Minyak Goreng	13
Gambar 1.6 Gula	14
Gambar 1.7 Kacang Hijau.....	15
Gambar 1.8 Pembuatan Kulit Luar	20
Gambar 1.9 Pembuatan Kulit Dalam	20
Gambar 1.10 Pembuatan Filling Kumbu	21
Gambar 1.11 Pencetakan Bakpia	22
Gambar 1.12 Pengovenan Bakpia	22
Gambar 1.13 Pengemasan Bakpia.....	23
Gambar 1.14 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakpia	24
Gambar 2.1 Produk Bakpia Gosong	36
Gambar 2.2 Produk Bakpia Penyok dan Hancur	37
Gambar 2.3 Produk Bakpia Sesuai Standar Perusahaan	37
Gambar 2.4 Diagram Pareto Jenis dan Jumlah Cacat Produk Bakpia	41
Gambar 2.5 Diagram Pareto Jumlah Cacat Produk Bakpia Regular Produksi Agustus - November 2021.....	42
Gambar 2.6 Diagram <i>Fishbone</i> Cacat Produk Bakpia Reguler	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Varian Bakpia Regular.....	16
Tabel 1.2 Varian Bakpia Premium.....	18
Tabel 1.3 Mesin dan Peralatan di Bakpia Wong Jogja	25
Tabel 1.4 Sarana di Bakpia Wong Jogja	27
Tabel 1.5 Prasarana di Bakpia Wong Jogja	30
Tabel 2.1 Jenis dan Jumlah Cacat Bakpia Regular	39
Tabel 2.2 Jumlah Cacat Bakpia Regular produksi Agustus - November 2021	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kerja Praktik	49
Lampiran 2. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	50
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	51
Lampiran 4. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan	52
Lampiran 5. Sertifikat Kerja Praktik	54