

RINGKASAN

Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil pertanian sampai menjadi produk siap konsumsi oleh masyarakat. Proses produksi adalah kegiatan yang menghasilkan barang baik barang jadi maupun barang setengah jadi. Hasil produksinya dapat berupa barang-barang konsumsi maupun barang-barang industri. Faktor proses produksi yaitu berbagai macam input yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Faktor-faktor proses produksi tersebut dapat diklasifikasi menjadi faktor produksi tenaga kerja, modal, dan bahan mentah. Produk cacat adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar yang ditentukan. Laporan kerja praktik ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi dan cacat produk pada bakpia regular di Bakpia Wong Jogja. Metode pemecahan masalah dapat dilakukan dengan analisis jumlah dan jenis cacat menggunakan diagram pareto dan analisis penyebab cacat produk menggunakan diagram *fishbone*. Hasil analisis dari pemecahan masalah di Bakpia Wong Jogja bahwa cacat produk bakpia regular pada kesalahan proses pencetakan dan pengovenan atau pemanggangan. Berdasarkan hasil analisis pada bakpia regular di Bakpia Wong Jogja didapat bahwa cacat bakpia regular pada bulan agustus sebanyak 58 pcs, pada bulan September sebanyak 28 pcs, pada bulan Oktober sebanyak 180 pcs, dan pada bulan November sebanyak 307 pcs. Hasil analisis diagram pareto, bahwa jenis cacat yang menyebabkan kerusakan pada bakpia regular adalah memiliki warna yang gosong dengan presentase 31%, bentuk penyok 34%, sisa produk 35% dan diperoleh cacat tertinggi pada bakpia yaitu sisa produk. Setelah dilakukan analisis hasil pemecahan masalah dengan diagram *fishbone* dapat diketahui cacat bakpia di Bakpia Wong Jogja selama proses produksi disebabkan oleh beberapa faktor yaitu dari, mesin, proses, bahan baku dan pekerja yang kurang teliti.

Kata kunci : Bakpia, Proses Produksi, Cacat Produk, Diagram *Pareto*, Diagram

Fishbone

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan

Pada awal tahun 2018 salah satu artis yang bernama Muhamad Ibrahim atau yang sering kita kenal Baim Wong bekerja sama dengan temanya yaitu Bapak Teddy Wijaya untuk membangun sebuah toko oleh-oleh di jogja yang di beri nama Bakpia & Batik Wong Jogja atau biasa di kenal dengan BW Jogja. Bakpia Wong Jogja sendiri hadir menambah daftar toko oleh-oleh. Bakpia yang ada di kota gudeg ini dengan lahan seluas 3000 m² dan di lengkapi dengan fasilitas yang memadai mulai dari:

- a. Outlet yang menjual berbagai macam oleh-oleh khas jogja dan sekitarnya, Batik, dan berbagai macam pernak-pernik.
- b. Edukasi pembuatan bakpia
- c. Parkiran yang luas
- d. Area bermain anak-anak
- e. *Foodcourt*
- f. Mushola

Bakpia Wong sendiri menawarkan dua jenis produk bakpia yaitu bakpia regular dan bakpia premium masing dengan cita rasa khas jogja dan di kemas dengan kemasan yang eksklusif.

Bakpia Regular memiliki 6 varian rasa yaitu :

- a. Kacang hijau
- b. Kumbu ireng
- c. Coklat
- d. Keju
- e. Susu
- f. Durian

Bakpia Premium memiliki 3 varian rasa yaitu :

- a. *Choco almond*
- b. *Choco hazelnut*
- c. *Lyche berry*

Bakpia regular di bandrol dengan harga Rp. 30.000,-/box untuk kemasan isi 10, Rp. 45.000,-/box untuk kemasan isi 15 dan untuk varian premium di bandrol dengan harga Rp. 65.000,-/box isi 15.



Gambar 1.1 Logo Bakpia Wong Jogja

Sumber : Facebook Bakpia Wong Jogja

1.1.1 Sejarah

Pada akhir tahun 2016 tepatnya pada tanggal 27 November 2016 salah satu artis ibu kota yang bernama Muhamad Ibrahim atau yang sering kita kenal Baim Wong mempunyai keinginan untuk membuka usaha yang berkaitan dengan pariwisata dan oleh-oleh khas. Pada tanggal 15 Desember 2016 Bapak Baim Wong bertemu dengan salah satu rekan bisnisnya yang bernama Bapak Teddy Wijaya untuk mengajak bekerja sama mewujudkan keinginan beliau untuk membuka usaha yang berkaitan dengan pariwisata dan oleh-oleh khas.

Setelah kesepakatan Kerjasama kedua belah pihak terjalin pada tanggal 7 Januari 2017 dibentuklah sebuah tim penelitian & *development* untuk mengumpulkan data tentang pariwisata dan oleh-oleh khas Yogyakarta.

Pada tanggal 15 Januari 2018 dibentuklah tim inti yang nanti akan ditugaskan untuk memulai dan mengembangkan usaha ini yaitu :

- a. *Branch Manager* (Aris Munandar).
- b. *Manager Toko Batik Dan Riset & Development* Produk (Hellena Maya).
- c. *Manager Toko Bakpia* (Dimas Arie Ramadhan).
- d. *Manager Produksi Dan Riset & Development* Produk (Heri Prasetyo).
- e. *Manager Marketing* (Rash Utama).
- f. *Manager Warehouse Dan Riset & Development* Sistem (Muhi Mumu).
- g. *General Affair Dan Legalitas* (Risdianto Mario).

Pada tanggal 26 Mei 2018 Bakpia & Batik Wong Jogja resmi melakukan *soft opening* untuk memperkenalkan produk-produk yang menjadi andalan kami. Kehadiran Bakpia Wong Jogja sendiri kami harapkan menambah daftar toko oleh-oleh bakpia yang ada di kota gudeg ini. Dengan lahan seluas 3000 m² dan di lengkapi dengan fasilitas yang memadai mulai dari:

- a. Outlet yang menjual berbagai macam oleh-oleh khas jogja dan sekitarnya, Batik, dan berbagai macam pernak-pernik.
- b. Edukasi pembuatan bakpia
- c. Parkiran yang luas
- d. Area bermain anak-anak
- e. *Foodcourt*
- f. Mushola

Bakpia wong Jogja sendiri menawarkan dua jenis produk bakpia yaitu bakpia regular dan bakpia premium dengan cita rasa khas jogja dan di kemas dengan kemasan yang eksklusif.

Bakpia Regular memiliki 6 varian rasa yaitu :

- a. Kacang hijau
- b. Kumbu ireng
- c. Coklat
- d. Keju
- e. Susu
- f. Durian

Bakpia Premium memiliki 3 varian rasa yaitu :

- a. *Choco almond*
- b. *Choco hazelnut*
- c. *Lyche berry*

Untuk bakpia regular di bandrol dengan harga Rp. 33.000,-/box untuk kemasan isi 10, Rp. 45.000,-/box untuk kemasan isi 15, dan untuk varian premium di bandrol dengan harga Rp. 65.000,-/box isi 15. Seiring berjalannya waktu dengan melihat minat dari konsumen atas produk pia kukus pihak manajemen memutuskan untuk menambah varian produk baru yaitu pia kukus yang di beri nama **PIKKACU**. Untuk pia kukus sendiri di bandrol dengan harga Rp. 35.000,-/box dengan kemasan isi 10 pcs. Setelah melalui penelitian dan pengembangan produk kurang lebih selama 1 tahun manajemen memutuskan untuk *launching* pia kukus pada tanggal 20 Desember 2020 dengan varian rasa yaitu :

- a. Pia kukus coklat
- b. Pia kukus keju

1.1.2 Visi dan Misi

- a. Visi Bakpia Wong Jogja :

Menjadi pusat toko oleh-oleh pilihan utama dan terbesar di Yogyakarta

- b. Misi Bakpia Wong Jogja :

1. Menyediakan pilihan produk bakpia dengan kualitas premium
2. Menjadi pusat penyedia oleh-oleh yang lengkap dan nyaman bagi wisatawan
3. Merangkul usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dengan menyediakan tempat bagi UMKM untuk mengenalkan produknya kepada masyarakat yang lebih luas
4. Selalu memberikan pelayanan yang maksimal dengan berorientasi kepada kepuasan pelanggan.

1.1.3 Struktur Organisasi

Organisasi merupakan suatu kelompok yang memiliki kepentingan dan berusaha bersama-sama untuk mewujudkan suatu tujuan dari kelompok tertentu, Begitu juga di Bakpia Wong Jogja membutuhkan struktur organisasi yang kuat guna mencapai tujuan dari perusahaan. Struktur organisasi Bakpia Wong Jogja dapat dilihat pada gambar 1.3



Gambar 1.2 Struktur Organisasi Bakpia Wong Jogja

Sumber : Bakpia Wong Jogja.

Rincian Struktur Organisasi di Bakpia Wong Jogja adalah sebagai berikut. :

1. *Sales Operasional Manager*

Sales Operasional Manager adalah cara mengelola sales yang meliputi urusan perencanaan, penyusunan strategi dan target, implementasi, pengendalian sampai dengan evaluasi. Inti dari sales ini adalah pengembangan yang bertujuan membawa tim sales atau penjualan mencapai sebuah tujuan bahkan melebihi itu. *Sales operasional manager* juga memastikan tim penjualan berjalan seefisien dan seproduktif mungkin. Sebagian besar peran sales operasional manager berkisar pada pengoptimalan sistem CRM (*Customer Relationship Management*) digital - manajemen hubungan pelanggan - perusahaan untuk memastikan ada komunikasi yang jelas dan efektif antara tim penjualan dan klien. Peran mereka juga mencakup sejumlah pelacakan dan analisis data yang sehat untuk memberikan rekomendasi dan wawasan kepada pemangku kepentingan untuk meningkatkan kinerja. *Sales Operasional manager* berinteraksi dengan semua tingkat tim penjualan. Untuk anggota tim penjualan baru, mereka membantu dengan pelatihan, orientasi, dan pendampingan. Dengan pemimpin dan manajer penjualan, mereka membantu membuat keputusan dan rekomendasi berdasarkan data untuk meningkatkan saluran dan proses penjualan. Sales operasional manager mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Memiliki kekuasaan tertinggi di perusahaan pada bagian sales operation untuk mengambil keputusan.
- b. Mengawasi kinerja karyawan di Bakpia Wong Jogja.
- c. Bertanggung jawab atas segala kelangsungan proses yang terjadi di perusahaan Bakpia Wong Jogja mulai dari alur bahan baku datang, proses produksi, hingga produk diterima oleh konsumen dengan aman.

2. *Assistant Manager Store*

Assistant manager store adalah seseorang yang bertanggung jawab untuk menjaga agar operasional store berjalan maksimal dengan membuat jadwal kerja, penugasan karyawan & menindak lanjuti hasil kerja. Menjaga hasil kerja staf store dengan melatih, menasihati & mendisiplinkan karyawan (merencanakan, memantau & menilai hasil pekerjaan).

3. *Assistant Manager FAT (Finance Accounting Tax)*

Assistant Manager FAT (Finance Accounting Tax) bisa diartikan sebagai satu posisi dalam perusahaan yang bertugas menangani penghitungan keuangan perusahaan dan pajak yang menjadi tanggung jawab dari perusahaan. *Assistant Manager FAT* mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Memastikan atau mengawasi SOP perusahaan dengan baik
- b. Menyusun dan mengecek laporan keuangan dengan benar, teliti, dan akurat sebelum meyerahkan kepada manager.
- c. Melakukan pengecekan laporan pajak bulanan perusahaan dan diverifikasidengan baik.

4. *Assistant Manager Produksi*

Assistant Manager Produksi adalah seseorang yang memiliki tugas untuk mengembangkan kompetensi karyawan, membantu memberikan dukungan, mengelola keseluruhan sistem, mengawasi sistem keuangan, memantau biaya operasional, anggaran, dan sumber daya. *Assistant Manager Produksi* mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Memantau biaya operasional, anggaran, dan sumber daya pada bagian produksi di Bakpia Wong Jogja.
- b. Memastikan mutu bahan baku dan barang jadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.
- c. Memastikan sistem manajemen mutu telah dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- d. Mengawasi proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku sampai menjadi barang jadi.
- e. Membuat laporan secara periodik kepada manajer, laporan tersebut berisi tentang pencapaian target produksi, kendala dan tindakan perbaikan yang dilakukan.
- f. Mengawasi kinerja staf produksi dalam perusahaan.

5. *Assistant Manager Marketing*

Assistant Manager Marketing yaitu membantu tugas manajer dalam mengawasi kegiatan marketing. Bertanggung jawab atas kinerja marketing.

Memberikan pengarahan dan pengetahuan produk kepada marketing. Assistant Manager Marketing mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Membantu mengembangkan dan mengimplementasikan strategi pemasaran.
- b. Membuka dan menambah jaringan atau relasi kerja baru serta memperluas target pasar.

6. PPIC (*Production Planning and Inventory Control*) *Specialist*

PPIC kepanjangan dari *Production Planning and Inventory Control*, yang artinya adalah pekerjaan untuk mempersiapkan proses manufaktur dan mengelola stok persediaan bahan baku hingga akhirnya diproduksi menjadi barang jadi. PPIC juga merupakan departemen atau divisi dalam perusahaan manufaktur yang bertugas merencanakan dan mengendalikan rangkaian proses produksi agar berjalan sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan. PPIC mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Membuat jadwal induk produksi dan pesanan pabrikan serta memperkirakan kebutuhan inventaris.
- b. Meninjau penjualan permintaan pelanggan, dan menjadwalkan batch produksi berdasarkan tingkat inventaris dan waktu produksi.
- c. Menyusun rencana pengadaan barang berdasarkan demand forecasting yang sebelumnya telah dilakukan.
- d. Memonitor persediaan selama proses produksi, stok barang yang tersedia di gudang, serta stok barang yang masuk dan keluar.
- e. Membuat jadwal proses produksi sesuai dengan waktu, routing, dan merencanakan jumlah produksi, demi mempercepat waktu pengiriman produk ke konsumen.
- f. Memastikan optimasi penggunaan mesin sehingga tidak ada mesin produksi yang rusak atau jarang digunakan.

7. *Supervisor Store*

Adalah orang yang memastikan konsumen mendapatkan pelayanan dengan baik, memberikan arahan untuk mencapai target penjualan, dan melakukan beberapa promosi.

8. *Supervisor Online*

Adalah melakukan monitoring dan instruksi kerja, pengawasan terhadap staf dan karyawan, bertanggung jawab dalam pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di perusahaan, serta memastikan semua proses dan kegiatan usaha telah berjalan sesuai dengan peraturan dan Standar Operasional Perusahaan yang ditetapkan.

9. *Purchasing Specialist*

Adalah sebuah posisi dalam perusahaan yang bertugas untuk membeli barang atau jasa dari pihak ketiga. Tugas nya yaitu memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli, memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik, memastikan pembayaran tepat waktu, dan menjaga hubungan baik dengan vendor.

10. Admin Produksi

Adalah membantu pekerjaan departemen atau divisi produksi dalam segi administratif. Seorang staf admin produksi akan bertanggung jawab dalam mengolah data dari pra produksi yaitu dari bahan baku, produksi hingga barang yang sudah jadi dan siap untuk dikirim ke konsumen.

11. *Sales Associate Marketing*

Adalah membantu para pelanggan dalam menemukan produk atau layanan yang tepat untuk mereka.

12. *Supervisor Development*

Adalah jabatan dalam sistem perusahaan yang punya kewenangan untuk menyampaikan perintah dan instruksi kepada karyawan lain yang ada di bawah kendalinya. Tugas nya yaitu memberikan deskripsi kerja dengan baik kepada tim, memberikan arahan kepada tim, dan melakukan pengawasan serta evaluasi kepada tim.

1.2 Proses Produksi

1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir

1.2.1.1 Bahan Baku

Salah satu bakpia yang paling banyak diproduksi oleh pengrajin bakpia karena tingginya permintaan konsumen adalah bakpia regular. Bahan baku utama dalam pembuatan bakpia regular adalah kacang hijau, tepung terigu, minyak kelapa sawit, mentega, air, gula pasir, vanili dan garam. Menurut Purwono dan Hartono (2008) kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin (A, B1, C dan E), serta beberapa zat lain yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia, seperti amilum, besi, belerang, kalsium, minyak lemak, mangan, magnesium, dan niasin. Bila dilihat dari kandungan proteinnya, kacang hijau termasuk bahan makanan sumber protein kedua setelah susu skim.

Bahan baku merupakan sumber utama dalam penyusunan hasil olahan suatu produk. Bakpia wong jogja di olah oleh tangan-tangan yang sudah ahli dan menggunakan bahan-bahan pilihan sehingga menghasilkan produk bakpia yang berkualitas. Bakpia Wong Jogja menggunakan bahan baku tepung, margarin, minyak, gula, garam dan air. Bahan baku selalu dibeli dalam jumlah tetap atau dalam jumlah besar ketika permintaan sedang tinggi seperti pada saat hari minggu atau *weekend* (akhir pekan) atau hari yang ditentukan. Pembelian bahan baku dilakukan dalam jumlah banyak dan lama karena harga terus naik. Bahan baku disimpan pada suhu kamar dan diperiksa setiap hari untuk melihat apakah bahan baku masih tersedia. Bahan baku bersumber dari distributor besar yang bekerja sama dengan Bakpia Wong Jogja. Berikut bahan baku yang digunakan pada produk Bakpia Wong Jogja :

1. Tepung Terigu

Tepung Terigu merupakan bahan baku di Bakpia Wong Jogja. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan Bakpia Regular di Bakpia Wong Jogja yaitu bermerk Segitiga Biru. Kadar protein tepung terigu protein sedang (Segitiga Biru) 8-10%. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari bulir gandum. Tepung terigu pada umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue, mie, dan roti. Kadar protein tepung terigu berkisar antara 8 – 14%. (Gumelar, 2019).

Tepung terigu sering disebut juga tepung gandum. Gandum adalah bahan dasar dalam pembuatan tepung terigu. Sampai sekarang tidak ada bahan lain sebagai pengganti gandum untuk membuat terigu, karena gandum adalah satu-satunya jenis biji-bijian yang mengandung gluten. Gluten merupakan protein yang tidak larut dalam air, mempunyai sifat elastis seperti karet, dan merupakan kerangka yang bagus sebagai bahan dasar pembuatan roti, kue, dan lain-lain. Fungsi terigu adalah sebagai kerangka dalam pembuatan kue kering, pembentukan tekstur, dan kerenyahan adonan (Paran, 2008).

Tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti, ini menjadi salah satu yang dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat (Syarbini, 2013).

Mutu terigu yang dikehendaki adalah terigu yang mempunyai kandungan air 14%; kadar protein 8-12%; kadar abu 0,25-1,60%; dan gluten basah 24-36%. Adanya kandungan tepung terigu tersebut maka fungsi tepung terigu membentuk jaringan dan kerangka dari roti sebagai akibat dari pembentukan gluten. Protein yang ada di dalam tepung terigu yang tidak larut dalam air akan menyerap air dan ketika diaduk/diulen akan membentuk gluten yang akan menahan gas CO₂ hasil reaksi ragi dengan pati di dalam tepung (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I, 1996).



Gambar 1.3 Tepung Terigu

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

2. Margarin

Margarin merupakan salah satu yang digunakan dalam pembuatan bakpia. Margarin yang digunakan dalam pembuatan bakpia tersebut menggunakan merk Blue Band. Menurut SNI (1994) dalam anonim (2014) margarin adalah produk makanan berbentuk emulsi padat atau semi padat yang dibuat dari lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Margarin dimaksudkan sebagai pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi rasa dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Margarin merupakan emulsi dengan tipe emulsi *water in oil* (w/o), yaitu fase air dalam fase minyak atau lemak. Margarin dimaksudkan sebagai pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi rasa, dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Margarine mengandung 80% lemak, 16% air dan beberapa zat lain (Wahyuni dkk, 1988).

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. Untuk membuat cake atau cookies, aroma margarin kurang enak. Namun daya emulsinya (mengembangkan dan melembutkan cake) bagus, sehingga menghasilkan tekstur yang bagus dan kokoh (Putri, 2014).



Gambar 1.4 Margarin

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

3. Minyak

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, termasuk pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng (SNI, 2013).

Pada teknologi makanan, lemak dan minyak memegang peranan penting, karena minyak dan lemak memiliki titik didih yang tinggi (sekitar 2000 C) maka dapat digunakan untuk menggoreng makanan sehingga bahan yang digoreng akan kehilangan sebagian besar air yang dikandungnya dan menjadi kering (Sudarmadji, 2003).

Minyak goreng yang digunakan dalam Bakpia Wong Jogja salah satunya yaitu kunci mas, Bakpia Wong Jogja telah bekerja sama dengan distributor besar untuk persediaan produksi. Bakpia Wong Jogja tidak selalu memakai merk minyak kunci mas, tergantung stock dari distributor yang ada tetapi dengan kualitas dan grade minyak yg sama. Bakpia Wong Jogja sudah mendaftarkan ke dinas LPPOM-MUI dengan beberapa merk minyak contoh bimoli, filma, kunci mas, fortune, sovia, dan sania.



Gambar 1.5 Minyak Goreng

Sumber : Dokumtasi Pribadi, 2021

4. Gula

Sedangkan menurut Wahyudi (2013). Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis untuk makanan atau minuman. Gula sederhana, seperti glukosa (yang diproduksi dari sukrosa

dengan enzim atau hidrolisis asam), menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel. Gula sebagai sukrosa diperoleh dari nira tebu, bit gula, atau aren. Gula merupakan hal paling banyak digunakan dan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia. Berbagai makanan dan minuman menggunakan bahan dari gula untuk pemanis misalnya untuk makanan kue, biskuit, roti, martabak manis dan sebagainya. Karena kebutuhan gula semakin bertambah hampir 95%, maka produksi gula semakin meningkat. Mengenai sejarah negara-negara maju gula sangat di perlukan selamanya sehingga kebutuhan akan gula semakin meningkat.



Gambar 1.6 Gula

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

5. Kacang Hijau

Kacang hijau (*Vigna radiata L.*) merupakan tanaman kacang-kacangan ketiga yang banyak dibudidayakan setelah kedelai dan kacang tanah. Bila dilihat dari kesesuaian iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk melakukan ekspor kacang hijau (Purwono dan Hartono, 2012).

kacang hijau memiliki banyak manfaat mulai dari pohonnya hingga bijinya. Pohon kacang hijau selain dapat digunakan sebagai pakan ternak juga bisa digunakan sebagai pupuk organik. Biji atau buahnya dapat digunakan sebagai bahan pangan (dikonsumsi sebagai bubur, sayur (toge) maupun isian kue). Kacang hijau memiliki banyak zat yang bermanfaat untuk manusia selain mengandung banyak gizi, vitamin dan protein. manfaat lain dari tanaman kacang hijau selain digunakan dalam pengobatan hepatitis,

terkilir, beri-beri, demam nifas, kepala pusing (vertigo) juga digunakan sebagai pemulihan kesehatan seperti kencing kurang lancer, kurang darah, dan penyakit jantung.

Kacang hijau yang digunakan di Bakpia Wong Jogja yaitu kacang hijau kulit dan kacang hijau kupas. Kacang hijau yang kulit digunakan untuk isian yang kacang hijau dan kumbu hitam karena aroma dan rasa khas kacang hijau lebih keluar kalau pakai kacang hijau kulit.

Kacang hijau kupas biasa di gunakan untuk isian yang ada penambahan rasa lain karena kacang hijau kupas aroma khas kacang hijau nya sudah tidak terlalu kuat contohnya untuk isian durian yang di campur dengan dengan daging durian.



Gambar 1.7 Kacang Hijau

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

6. Air

Air merupakan bahan yang sangat penting bagi kehidupan manusia dan menjadi komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, serta cita rasa pada makanan. Selain itu, air berfungsi sebagai pendispersi berbagai senyawa yang ada di dalam bahan makanan dan berfungsi sebagai pelarut (Winarno, 2004). Menurut Rahzarni (2009), air berfungsi sebagai pelarut gula pasir, garam dan bahan lainnya hingga merata. Air juga berfungsi memperkuat gluten, dan mengatur kekenyalan adonan. gula juga berfungsi sebagai pengawet karena memiliki sifat higroskopis. Kemampuannya menyerap kandungan air dalam bahan pangan ini bisa memperpanjang masa simpan (Saparinto dan Hidayati, 2006).

1.2.1.2 Produk Antara

Produk antara pada Bakpia regular adalah adonan kulit luar dan kulit dalam dipipihkan dan diisi dengan *filling* (kumbu).

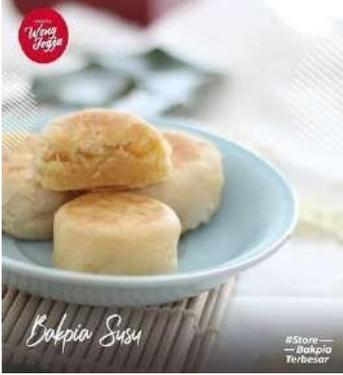
1.2.1.3 Produk Akhir

Produk akhir yang dihasilkan pada produksi bakpia wong jogja ini ada 2 jenis bakpia yaitu Bakpia Regular dan Bakpia Premium. Dan untuk produk bakpia wong jogja ini mempunyai umur simpan selama 12 hari.

Bakpia regular memiliki 5 varian rasa yaitu kacang hijau, kumbu ireng, coklat, keju, dan susu.

Tabel 1.1 Varian Bakpia Regular

Bakpia Regular	Gambar
Kacang Hijau	
Kumbu Ireng	

Coklat	
Keju	
Susu	
Durian	

Bakpia premium memiliki 2 varian rasa choco almond dan choco hazelnut.

Tabel 1.2 Varian Bakpia Premium

Bakpia Premium	Gambar
<i>Choco Almond</i>	
<i>Choco Hazelnut</i>	
<i>Lychee Berry</i>	

1.2.2 Proses Produksi

Pada proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja ini ada beberapa tahapan yaitu :

1. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh Bakpia Wong Jogja bersumber dari distributor besar yang telah bekerja sama untuk menjamin kualitas bahan baku. Bahan yang diterima kemudian diperiksa kesesuaiannya dengan bahan baku. Pengelolaan bahan baku dilakukan oleh bagian produksi. Bahan utama untuk membuat Bakpia Wong Jogja yaitu tepung terigu. Penerimaan bahan tepung adalah dengan memastikan kemasan tidak bocor, noda, basah, noda. Tepung terigu yang sesuai akan diberikan dan diinformasikan ke bagian gudang. Sistem penerimaan bahan baku tambahan seperti kacang hijau, gula, margarin, minyak goreng juga dilakukan pengecekan sesuai spesifikasi yang diterapkan oleh perusahaan. Jika sudah sesuai dilakukan penyimpanan di dalam gudang. Seluruh bahan baku menggunakan sistem penyimpanan *FIFO (First In First Out)*.

2. Penimbangan Bahan Baku

Penimbangan bahan baku yang dilakukan pada bakpia ini untuk menentukan formulasi dan komposisi pada bakpia.

3. Pembuatan Kulit Dalam dan Kulit Luar Bakpia Regular

Pada pembuatan kulit ini dibagi menjadi dua yaitu pembuatan kulit luar dan pembuatan kulit dalam. Proses pertama yaitu pembuatan kulit luar. Kulit luar itu sendiri di buat dengan beberapa bahan baku seperti tepung terigu, gula, minyak, margarin dan air. Untuk proses *mixing* menggunakan alat yang bernama *spiral mixer*, Semua bahan baku di campur kedalam mesin dan di aduk selama 30 menit atau sampai kalis (elastis).

Proses kedua yaitu pembuatan kulit dalam, Kulit dalam atau yang biasa sebut dengan adonan sol, adonan ini berfungsi untuk membuat lapisan pada kulit bakpia dan akan menghasilkan tekstur kulit yang sedikit crispy tapi tetap lembut, adonan ini terbuat dari campuran tepung terigu dan minyak, untuk proses *mixingnya* menggunakan alat yang bernama *planetary mixer* prosesnya sendiri tidak memakan waktu lama hanya sekitar

10 menit atau semua bahan sudah tercampur rata.



Gambar 1.8 Pembuatan Kulit Luar

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021



Gambar 1.9 Pembuatan Kulit Dalam

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

4. Pembuatan Filling Kumbu/Pembuatan Isi Bakpia Regular

Adonan filling menjadi kunci utama pada kekhasan dari produk Bakpia Wong Jogja untuk adonan filling kumbu sendiri sebagai berikut :

Filling kumbu seperti kacang hijau sendiri di buat dengan bahan baku di antaranya kacang hijau, gula, minyak, dan margarin. untuk warna produk Bakpia Wong Jogja berbeda dengan kebanyakan produk bakpia kacang hijau lainnya, karena Bakpia Wong Jogja menggunakan kacang hijau yang masih memiliki kulit ari karena mengingat akan kandungan nilai gizi yang terdapat pada kulit ari tersebut. Untuk proses produksinya sendiri di mulai dari merendam kacang hijau selama 12 jam agar lebih mengembang setelah

itu hasil rendaman tadi di cuci bersih dahulu lalu di kukus dengan alat yang bernama *Steamer* dengan suhu 200°C selama 90 menit, setelah itu proses di lanjutkan dengan menggiling hasil kukusan kacang hijau tadi agar lebih lembut, lalu masuk di proses pemasakan filling dengan menyampur semua bahan baku di atas dan di masak dengan mesin *Cooking Mixer*, semua campuran bahan baku tersebut di masak dengan api sedang atau dengan suhu 100°C selama 90 menit atau adonan menggumpal dan tidak lengket lagi.



Gambar 1.10 Pembuatan Filling Kumbu

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

5. Proses Pembuatan dan Pencetakan Bakpia Regular

Proses pencetak itu sendiri adalah memproses ketiga bahan setengah jadi di atas yaitu kulit luar, kulit dalam (sol) dan filling kumbu menjadi satu produk. Cara pembuatannya dengan membuat potongan-potongan kecil adonan kulit luar dan sol sama besar kurang lebih 1,5 cm. Memasukan sol kedalam kulit luar lalu ditekan menggunakan rol dan dilipat sehingga membentuk lapisan pada kulit bakpia. Untuk isi bakpia di buat membentuk bola-bola kecil dengan diameter 2,5 cm. Kemudian isi bakpia dibungkus dengan kulit bakpia hingga adonan isi tertutup. Kemudian bakpia dicetak membentuk bulat gepeng dengan tinggi 2 cm menggunakan alat pencetak agar ukurannya seragam menggunakan cetakan berbentuk lingkaran berdiameter 5 cm dan tinggi 1,7 cm.



Gambar 1.11 Pencetakan Bakpia

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

6. Pengovenan

Untuk proses pengovenan bakpia menggunakan cara di panggang menggunakan oven dengan suhu 220°C selama 15 menit. Pada saat pengovenan harus memperhatikan suhu dan waktu yang sudah disesuaikan agar menghasilkan tingkat kematangan yang sempurna sehingga akan menghasilkan produk bakpia yang mempunyai umur simpan 12 hari.



Gambar 1.12 Pengovenan

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

7. *Packing* /Pengemasan

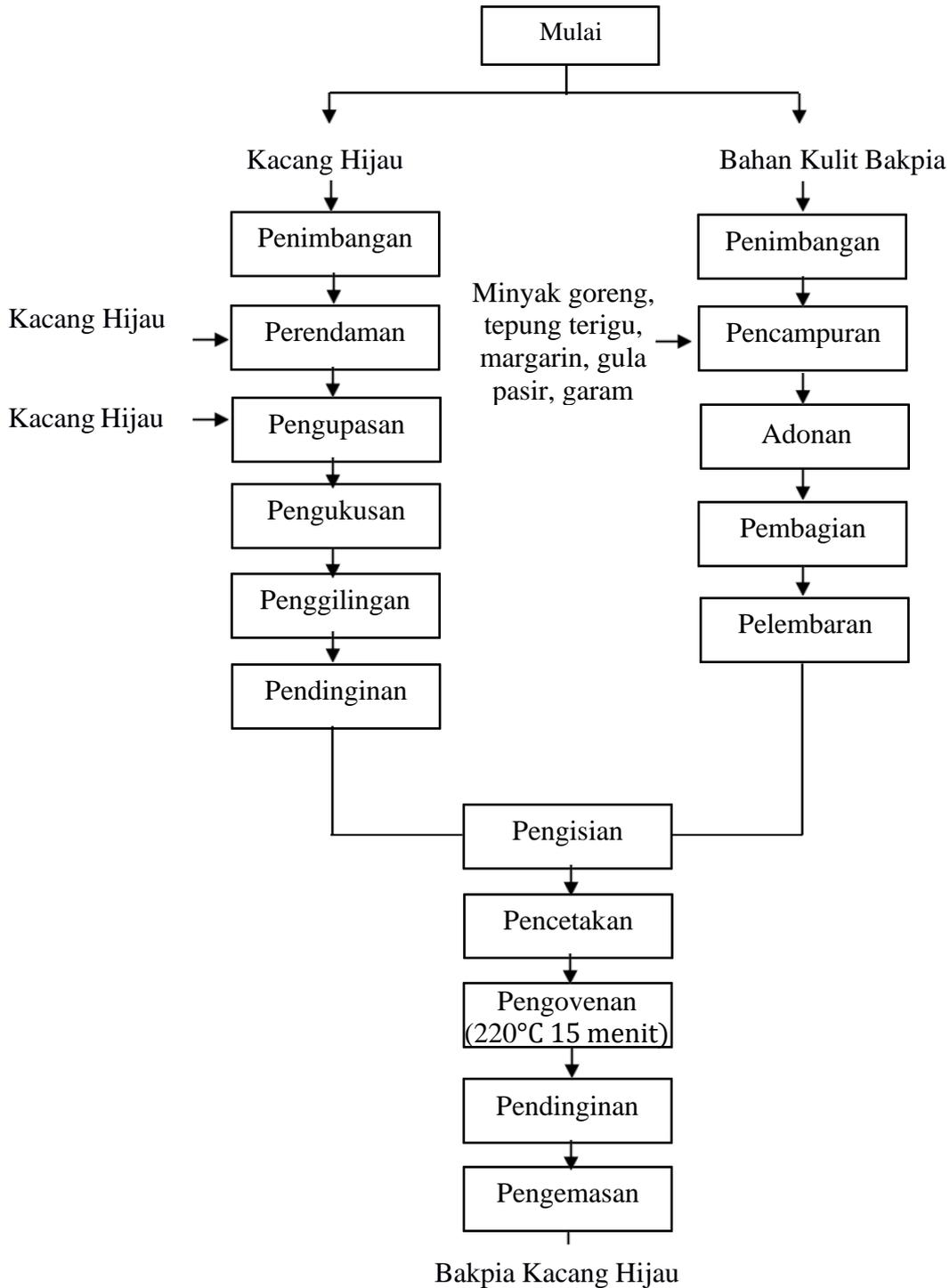
Setelah proses pengemasan atau pengovenan produk bakpia akan di dinginkan terlebih dahulu di bantu dengan kipas angin kurang lebih selama 60 menit. Setelah itu akan di kemas sesuai varian rasa dan varian kemasan produk. Adapun kemasan yang ditawarkan bakpia wong jogja yaitu box isi 10 pcs dan isi 15 pcs. Agar menjaga kualitas produk bakpia wong jogja tetap higienis untuk bahan pengemasan menggunakan kertas ivory 220 gram yang dilapisi laminasi doff luar dan dalam dan untuk lapisan dalam menggunakan *bread papper*



Gambar 1.13 Pengemasan Bakpia Regular

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

1.2.3 Diagram Alir



Gambar 1.14 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakpia Kacang Hijau

Sumber : Bakpia Wong Jogja

1.2.4 Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang dipakai dalam proses produksi Bakpia Reguler Wong Jogja dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.3 Mesin dan Peralatan di Bakpia Wong Jogja

No	Nama	Gambar	Fungsi
1.	<i>Spiral Mixer</i>		<i>Spiral Mixer</i> berfungsi untuk mengaduk adonan kulit luar pada bakpia yang dilakukan selama 30 menit.
2.	<i>Plannetary Mixer</i>		<i>Plannetary Mixer</i> berfungsi untuk mengaduk adonan kulit dalam pada bakpia yang dilakukan selama 10 menit.
3.	<i>Steamer</i>		<i>Steamer</i> berfungsi sebagai mesin untuk memasak dengan cara mengukus kacang hijau pada pembuatan isi bakpia dengan uap tinggi.

4.	<i>Cooking mixer</i>		<p><i>Cooking Mixer</i> berfungsi untuk mengaduk dan mencampurkan isian bakpia yang dilakukan selama 90 menit pada suhu 100°C.</p>
5.	Penggiling Kacang Hijau		<p>Penggiling berfungsi untuk menggiling kacang hijau agar tekstur dari kacang hijau lebih lembut.</p>
6..	Loyang dan troli		<p>Loyang dan Troli digunakan untuk menaruh Bakpia yang telah selesai dicetak.</p>
7.	Cetakan		<p>Cetakan berfungsi untuk mencetak adonan bakpia agar berbentuk bulat</p>

8.	Oven		Oven digunakan untuk memanggang bakpia yang telah dicetak dan ditata di atas loyang kemudian dimasukan ke dalam oven/ pemanggang
----	------	--	--

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

1.2.5 Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana merupakan fasilitas umum yang dapat digunakan sebagai penunjang utama dalam rangka kelancaran suatu proses untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia dalam lingkup ekonomi dan sosial (Kodoatie,2005). Sarana dan prasarana yang ada dalam suatu perusahaan dapat digunakan secara bebas oleh karyawan perusahaan atau yang berada di lingkup perusahaan tersebut. Sarana merupakan segala sesuatu yang dapat di gunakan untuk mecapai tujuan tertentu sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang di gunakan sebagai penunjang terlaksananya suatu kegiatan (Winarno,2001).

Bakpia Wong Jogja memiliki sarana dan prasarana yang dapat digunakan sebagai fasilitas untuk menunjang kelancaran suatu proses produksi yang dapat dilihat sebagi berikut :

Tabel 1.4 Sarana di Bakpia Wong Jogja

No	Nama	Gambar	Fungsi
1.	komputer		Komputer berfungsi untuk memasukan data penjualan dan retur.

2.	Printer		Printer berfungsi untuk mencetak dokumen.
3.	AC		AC berfungsi sebagai pendingin ruangan.
4.	Meja Stainles		Meja Stainles berfungsi sebagai alas untuk pembuatan bakpia
5.	Kursi		Kursi berfungsi untuk duduk para karyawan di ruang produksi maupun kantor.

6.	Kipas Angin		Kipas angin berfungsi sebagai alat pendingin untuk bakpia yang baru saja dikeluarkan dari oven.
7.	wastafel		Wastafel berfungsi untuk mencuci tangan dan membersihkan peralatan yang ada diruang produksi.
8.	Loker		Loker berfungsi untuk menyimpan barang bawaan karyawan.

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

Tabel 1.5 Prasarana di Bakpia Wong Jogja

No	Nama	Gambar	Fungsi
1.	Ruang Kantor		Ruang kantor berfungsi sebagai tempat kerja bagi direktur bagian produksi dan karyawan bagian office.
2.	Ruang Produksi		Ruang produksi berfungsi sebagai tempat jalannya proses produksi bakpia mulai dari penimbangan, pembuatan, pemanggangan, dan pengemasan.
3.	Gudang		Gudang berfungsi untuk menyimpan bahan baku bakpia dan barang yang terletak disamping ruang produksi.
	<i>Mess</i>		<i>Mess</i> berfungsi sebagai tempat istirahat dan shalat para karyawan yang terletak dibelakang ruang kantor.

	Kamar Mandi		Kamar mandi berfungsi sebagai tempat untuk membuang air kecil dan air besar.
	Tempat Parkir		Tempat parkir berfungsi untuk menaruh kendaraan berupa mobil atau motor untuk para karyawan.

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

1.2.6 Penanganan Limbah

Limbah merupakan segala sesuatu yang dihasilkan dari proses produksi dan merupakan hasil samping dapat berupa bentuk padat, gas, dan cair. Proses pengolahan Bakpia tentu menghasilkan limbah. Limbah yang dihasilkan dari Bakpia Wong Jogja adalah dari limbah kulit kacang hijau, sisa adonan dari pembuatan Bakpia Wong Jogja.

Penanganan limbah cair pencucian dilakukan dengan cara mengalirkan cairan limbah menuju saluran pembuangan agar tidak mencemari sumber air dan lingkungan. Pada saluran pembuangan dilengkapi dengan saringan untuk menyaring padatan tersuspens berukuran besar pada limbah cair sebelum sampai pembuanganlimbah.

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK

2.1 Latar Belakang

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau melainkan coklat, keju dan kumbu hitam. Rasanya yang legit karena terbuat dari campuran kacang hijau dan gula pasir lalu dibungkus dengan adonan tepung dengan sedikit minyak nabati (Ihsan, 2010)

Produk cacat menurut Abdul Halim (2000) adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar yang ditentukan. Produk rusak mungkin dapat diperbaiki namun biaya perbaikan yang dikeluarkan akan lebih besar dari hasil jualnya setelah diperbaiki. Dengan kata lain secaraaretingga ekonomis tidak menguntungkan, jadi produk rusak tidak akan diproses lebih lanjut. Oleh karena itu produk cacat pada saat pembuatan Bakpia di Bakpia Wong Jogja dilakukan untuk mengetahui adanya cacat produk pada Bakpia. Cacat pada produk Bakpia Wong Jogja ditandai dengan bentuk akhir bakpia yang gosong, penyok, dan sisa produk.

Pengaruh produk cacat pada perusahaan berdampak pada biaya kualitas, *image* perusahaan dan kepuasan konsumen. Semakin banyak produk cacat maka semakin besar pula biaya kualitas yang dikeluarkan, hal ini didasarkan pada semakin tingginya biaya kualitas yang dilakukan pada produk cacat maka akan muncul tindakan inspeksi, *rework*, dan sebagainya. Begitu juga semakin tingginya produk cacat maka *image* perusahaan akan semakin turun, hal ini dikarenakan konsumen akan menilai suatu perusahaan apabila menghasilkan suatu produk berkualitas serta memberikan kepuasan kepada konsumen dan jika konsumen menilai produk yang dihasilkan kurang memuaskan, maka perusahaan akan dinilai kurang baik oleh konsumen dan berdampak kepercayaan konsumen terhadap kualitas dari produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, pengamatan ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis jenis dan jumlah cacat produk akhir bakpia regular di Bakpia Wong Jogja, Daerah Istimewa Yogyakarta. Analisis ini dilakukan untuk mengurangi tingkat kegagalan produk yang dihasilkan pada proses produksi dan menghasilkan produk yang berkualitas.

2.2 Rumusan Masalah

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

1. Berapa jumlah cacat yang terjadi selama proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja
2. Apa saja jenis cacat yang terjadi selama proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja
3. Apa saja faktor penyebab cacat yang terjadi selama proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja

2.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik di Bakpia Wong Jogja antara lain :

1. Mengetahui jumlah cacat bakpia regular selama proses produksi di Bakpia Wong Jogja
2. Mengetahui jenis cacat bakpia regular selama proses produksi di Bakpia Wong Jogja
3. Mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan cacat selama proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

Metode pemecahan masalah yang dilakukan yaitu meliputi beberapa tahapan sebagai berikut :

2.4.1 Waktu dan Tempat

Lokasi yang digunakan untuk pengamatan dan penelitian adalah Bakpia Wong Jogja yang berada di Jl. HOS Cokroaminoto No.149, Tegalrejo, Kec. Tegalrejo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55244 dengan waktu pelaksanaan selama 1 ulan yang berlangsung pada tanggal 10 Oktober – 10 November 2021. Pelaksanaan kegiatan ini dimulai setiap Hari Rabu dan Jum'at pukul 13.00-16.00 WIB, Hari Kamis pukul 08.00-12.00 WIB, Hari Sabtu – Minggu pukul 08.00-16.00 WIB.

2.4.2 Metode Pengumpulan Data

1. Pengamatan lapangan

Pengamatan lapangan dilakukan dengan cara pengamatan langsung melalui observasi tempat produksi dari mulai bahan baku diterima hingga proses produksi sampai pengemasan di pabrik hingga penyimpanan produk jadi.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi yang belum jelas selama pengamatan di lapangan dengan cara berkomunikasi tanya jawab dengan *Assistant Manager Produksi*

3. Pengambilan data

Pengambilan data dilakukan dengan cara melakukan analisis langsung dengan bantuan *Assistant Manager Produksi* yang kemudian dicatat hasil analisisnya.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka ini dilakukan dengan membaca dan memahami power point perkuliahan dan mencari sumber-sumber lain di internet untuk kembali mengetahui, memahami dan dapat melengkapi data-data yang diperoleh untuk hasil laporan akhir kerja praktik.

5. Identifikasi jenis cacat

Setelah pengambilan data, data yang diperoleh dilakukan pengolahan dan analisis data. Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan cara mengidentifikasi jenis-jenis cacat yang ada pada Bakpia Reguler di Bakpia Wong Jogja.

6. Analisis jumlah cacat produk

Analisis jumlah cacat produk dilakukan setelah jenis-jenis cacat pada bakpia yang telah diidentifikasi. Penyelesaian masalah untuk mengetahui jumlah cacat dan cacat dominan pada Bakpia Reguler di Bakpia Wong Jogja. dilakukan dengan menggunakan metode diagram *pareto*.

7. Identifikasi dan analisis faktor penyebab cacat

Setelah mendapatkan hasil analisis cacat pada bakpia, selanjutnya mengidentifikasi dan menganalisis faktor penyebab cacat pada Bakpia Reguler di Bakpia Wong Jogja. Dengan menggunakan metode diagram *fishbone*.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

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

2.5.1 Cacat Produk Bakpia Regular

Produk cacat atau rusak adalah produk yang dihasilkan dalam proses produksi, dimana produk yang dihasilkan tersebut tidak sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan, tetapi secara ekonomis produk tersebut dapat diperbaiki dengan mengeluarkan biaya tertentu, tetapi biaya yang dikeluarkan cenderung lebih besar dari nilai jual setelah produk tersebut diperbaiki. Kecacatan produk ini pada umumnya diketahui setelah proses produk selesai (Nurlela, 2007). Produk cacat atau rusak merupakan produk yang mempunyai wujud produk selesai, tetapi dalam kondisi yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh suatu perusahaan. Produk yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, tidak dapat langsung dijual tetapi harus diolah terlebih dahulu. Penurunan kecacatan

produk dalam proses produksi akan berdampak pada penurunan biaya proses produksi (Kholil & Prasetyo, 2017).

Produsen sebagai pelaku usaha tentunya tidak ingin mengeluarkan biaya tambahan sebagai akibat dari adanya produk cacat pada hasil produksinya, untuk itu pihaknya harus sigap dan tanggap dalam melakukan pengendalian kualitas pada proses produksi untuk mencegah agar tidak terjadi tingkat kecacatan yang semakin tinggi atau mengendalikannya agar semakin menurun. Menurut Mulyadi (2008) terjadinya produk cacat dan rusak ada 2, yaitu :

1. Bersifat normal, dimana setiap proses produksi tidak bias dihindari terjadinya produk rusak, maka perusahaan telah memperhitungkan sebelumnya bahwa adanya produk rusak.
2. Bersifat kesalahan, dimana terjadinya produk rusak diakibatkan kesalahan dalam proses produksi seperti kurangnya perencanaan kurangnya pengawasan dan pengendalian, kelalaian pekerja dan sebagainya.

Proses produksi yang didapatkan jenis bakpia regular yang mengalami cacat produk di Bakpia Wong Jogja yaitu bakpia regular yang gosong, penyok dan hancur. Bakpia dengan kriteria tersebut dianggap bakpia yang mengalami kerusakan oleh perusahaan. Akan tetapi bakpia dengan kriteria gosong masih bisa diperjual belikan asalkan warna gosong tidak sampai hitam dan masih wajar, begitu pula bakpia dengan kriteria penyok asalkan bentuk bakpia masih wajar. Bentuk bakpia yang mengalami kerusakan dapat dilihat pada gambar 2.1 dan gambar 2.2



Gambar 2.1 Produk Bakpia Gosong

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021



Gambar 2.2 Produk Bakpia Penyok dan Hancur

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

Bakpia yang tidak mengalami kerusakan adalah bakpia dengan kriteria bakpia tidak gosong dan dalam bentuk yang tidak penyok. Bentuk bakpia yang sesuai standar perusahaan dapat dilihat pada gambar 2.3



Gambar 2.3 Produk Bakpia Sesuai Standar Perusahaan

Sumber : Instagram Bakpia Wong Jogja

2.5.2 Parameter dan Analisis Diagram Pareto Produk Akhir Bakpia Regular

Dalam dunia industri baik industri jasa maupun barang kualitas adalah faktor yang membawa keberhasilan bisnis, pertumbuhan dan peningkatan posisi bersaing. Kualitas suatu produk dapat diartikan sebagai derajat atau tingkatan dimana produk dan jasa tersebut mampu memuaskan keinginan dari konsumen (Heizer, 2001).

Mutu dapat ditinjau dari dua sisi yang berbeda, yaitu dari sisi konsumen sebagai pemakai akhir dan produsen sebagai pelaku produksi. Konsumen mendefinisikan mutu sebagai penilaian pribadi, bersifat subjektif dan abstrak sehingga tidak dapat memberikan bukti kongkrit dalam penentuan tingkatan mutu. Produsen mendefinisikan mutu dari segi klasifikasi produk secara fisik dan kimiawi, yang telah ditentukan berdasarkan suatu standar mutu tertentu (Thomer, 1973).

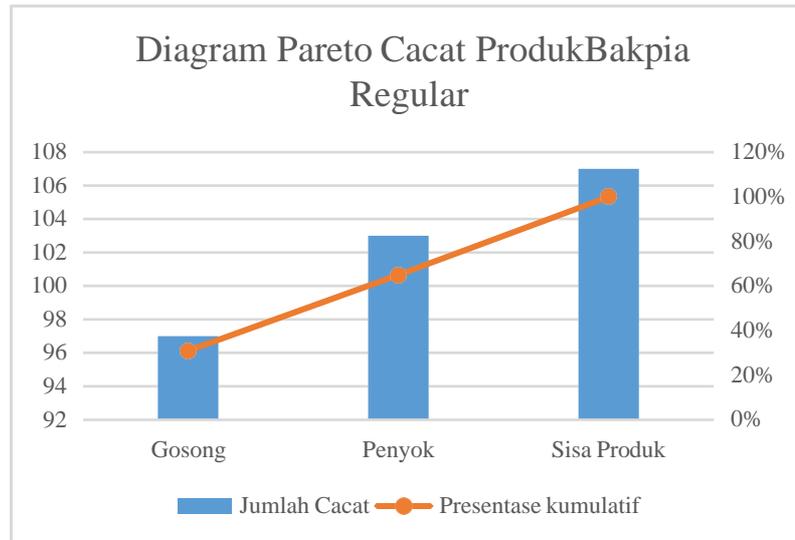
Bakpia yang cacat biasanya memiliki bau menyengat dan agak asam. Rasa bakpia memiliki rasa seperti khas bakpia. Namun bakpia yang cacat biasanya memiliki rasa yang agak asam dan tidak enak. Warna bakpia memiliki warna normal. Tekstur bakpia memiliki tekstur yang renyah. Namun, bakpia yang cacat memiliki tekstur yang lembek. Cacat Bakpia regular terjadi setelah proses produksi berlangsung. Gosong pada bakpia regular disebabkan karena proses pemanggangan suhu yang terlalu panas, penyok yang di sebabkan oleh proses pembentukan bakpia menggunakan alat pencetak bakpia, sisa produk bakpia yang cacat kemudian akan dibagikan dengan karyawan atau langsung dibuang. Jenis dan jumlah Bakpia Regular di Bakpia Wong Jogja dapat dilihat pada Tabel 2.1

Tabel 2.1 Jenis dan Jumlah Cacat Bakpia Regular di Bulan November

Jumlah Box : 19.297 Box	Produksi : November 2021		
Jumlah total (pcs) : 231.280 pcs			
Jenis Cacat	Jumlah Cacat	Presentase	Presentase kumulatif
Gosong	97	31%	31%
Penyok	103	34%	65%
Sisa Produk	107	35%	100%
Total	307	100 %	

Sumber : Bakpia Wong Jogja

Analisis jenis dan jumlah cacat pada Bakpia Regular setiap dapat menggunakan diagram pareto. Menurut Heizer, Jay dan Barry Render (2006) diagram pareto adalah sebuah metode untuk menganalisis kesalahan, kerusakan atau cacat yang dapat membantu memusatkan perhatian untuk usaha penyelesaian masalah. Diagram pareto merupakan gambar yang mengurutkan data dari urutan rangking tinggi ke rendah yang diurutkan dari kiri ke kanan. Hal ini dapat memudahkan untuk mengetahui permasalahan yang paling penting agar cepat diselesaikan (rangking tertinggi). Diagram pareto dapat digunakan untuk membandingkan suatu proses, yaitu proses yang tidak sesuai sebelum dan setelah mengalami perbaikan proses. Diagram pareto cacat Bakpia Regular di Bakpia Wong Jogja dapat dilihat pada Gambar 2.1



Gambar 2.4 Diagram Pareto Jenis dan Jumlah Cacat Produk Bakpia Regular

Sumber : Data Pribadi

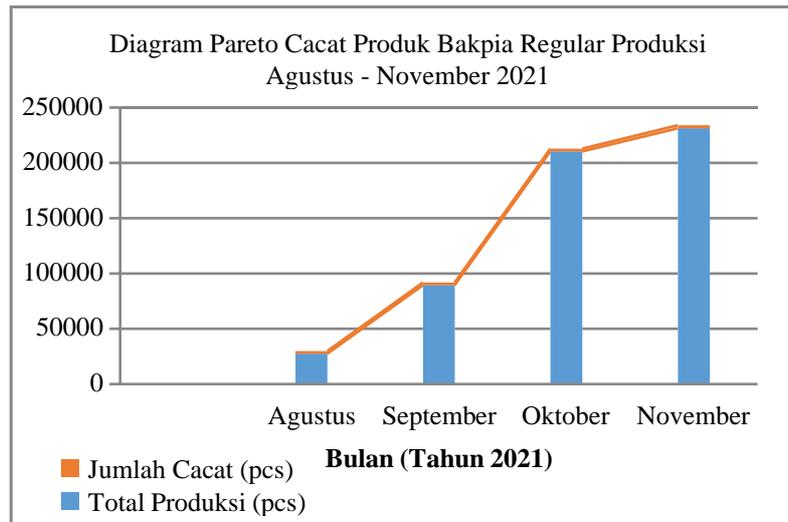
Berdasarkan Gambar 2.1 Diagram Pareto Jenis dan Jumlah Cacat Bakpia Regular menunjukkan jenis cacat yang menyebabkan kerusakan pada bakpia adalah memiliki warna yang gosong, berbentuk penyok, dan memiliki sisa produk yang banyak. Hasil rata-rata analisis cacat bakpia setiap bulan nya bahwa presentase kerusakan tertinggi pada sisa produk dengan nilai 35% , Sedangkan penyok pada bakpia adalah 34%, dan gosong pada bakpia adalah 31%. Tingginya presentase sisa produk dapat disebabkan karena pada proses yang disebabkan bakpia menjadi gosong dan penyok sehingga terdapat sisa cukup banyak terhadap bakpia tersebut.

Tabel 2.2 Jumlah Cacat Bakpia Regular produksi Agustus - November
2021

Bulan (Tahun 2021)	Total Produksi (pcs)	Jumlah Cacat (pcs)
Agustus	27.418	58
September	89.413	28
Oktober	210.325	180
November	231.280	307

Sumber : Bakpia Wong Jogja

Berdasarkan Tabel 2.2 Jumlah cacat produk bakpia regular produksi Agustus hingga November 2021 adalah jumlah cacat produk bakpia regular setiap bulan adalah 58-307 pcs. Pada bulan Agustus memproduksi 27.418 pcs dan memiliki cacat produk sebanyak 58 pcs. Bulan September memproduksi 89.413 pcs memiliki cacat produk sebanyak 28 pcs. Bulan Oktober memproduksi 210.325 pcs memiliki cacat produk sebanyak 180 pcs. Bulan November memproduksi 231.280 pcs dan memiliki cacat produk sebanyak 307 pcs. Presentase cacat pada bakpia regular sangat meningkat perbulan nya, Pada bulan November mempunyai jumlah cacat produk yang paling tinggi. Bentuk kerusakan atau cacat dari bakpia regular antara lain rusak pada saat pembuatan atau pencetakan yang kurang rapi, pembalikan bakpia oada saat proses pengovenan yang mengakibatkan bakpia menjadi penyok dan pada saat pengovenan suhu terlalu tinggi sehingga mengakibatkan gosong pada bakpia dan penyebaran api yang tidak merata.



Gambar 2.5 Diagram Pareto Jumlah Cacat Produk Bakpia Regular Produksi Agustus – November 2021

Sumber : Data Pribadi

2.5.3 Analisis Hasil Pemecahan Masalah Pada Cacat Produk Bakpia Regular

Berdasarkan data yang telah diperoleh, kerusakan pada Bakpia terjadi kerusakan pada parameter gosong, penyok, dan sisa produk. Kerusakan yang terjadi dapat disebabkan oleh beberapa faktor saat proses pengolahan bakpia yaitu:

a. Pencetakan dan Pembalikan Bakpia Pada Proses Pengovenan

Bakpia yang memiliki bentuk penyok terjadi saat pencetakan bakpia yang tidak rapih dan tidak berbentuk secara bulat dengan sempurna, karena proses pembuatan bakpia secara manual menggunakan tangan yang terlalu cepat dan memakan waktu untuk mengejar target produksi bentuk bakpia pun tidak di cek kembali dan langsung dimasukan ke Loyang untuk proses pemanggangan. Dan pada saat pembalikan bakpia di oven yang bisa menyebabkan penyok dikarenakan proses yang secara manual dengan membalikan bakpia menggunakan 2 loyang, 1 loyang berisi bakpia yang sedang di oven dan 1 Loyang yang kosong, pembalikan tersebut dilakukan agar kedua sisi bakpia matang secara merata.

b. Pemanggangan atau Pengovenan Bakpia

Gosong pada bakpia diakibatkan oleh proses pengovenan atau pemanggangan yang dikarenakan penyebaran api yang tidak merata pada oven juga suhu oven yang terlalu tinggi.

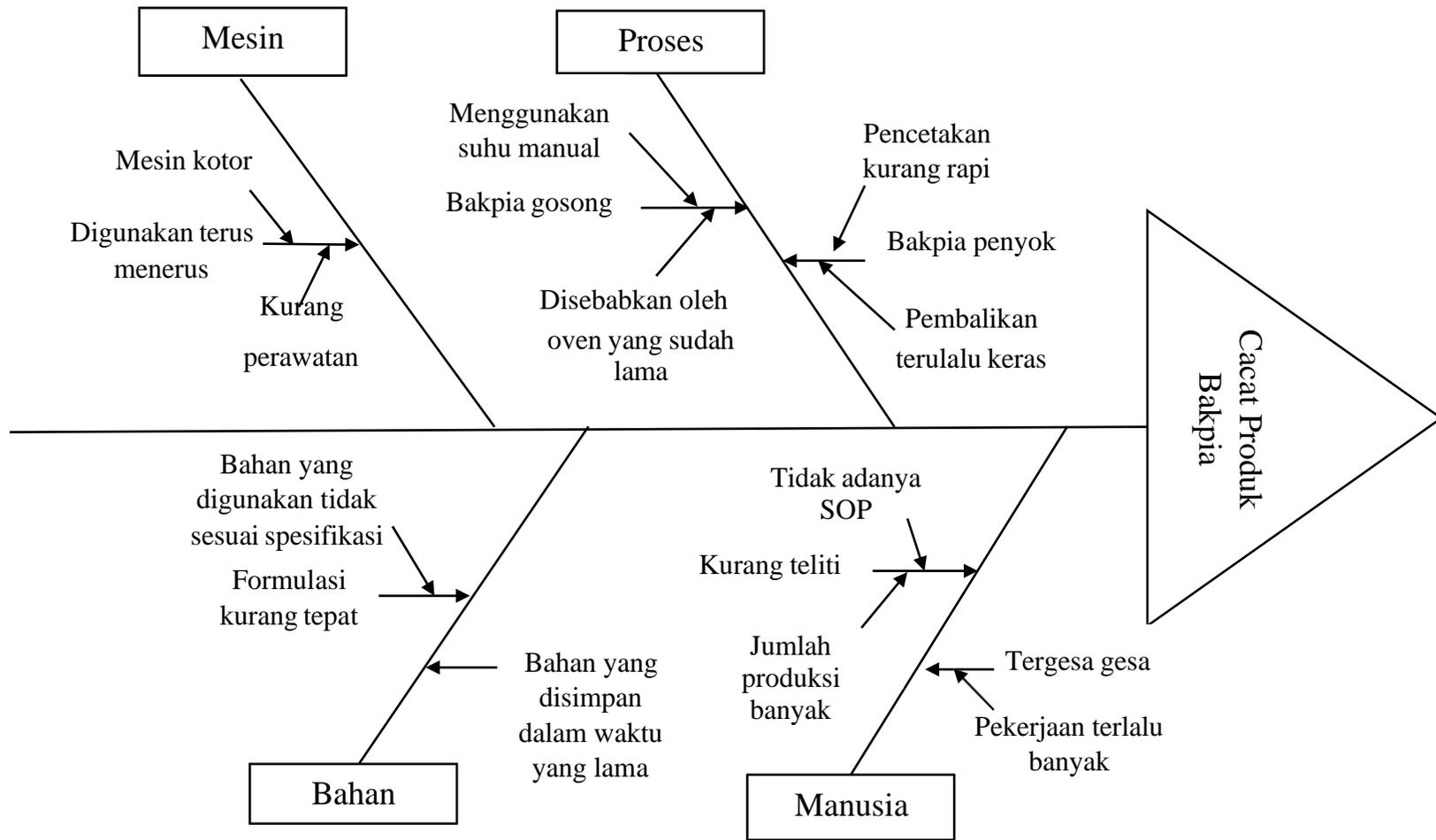
c. Sisa Produk Bakpia

Sisa produk bakpia diakibatkan karena jumlah cacat seperti gosong dan penyok, jumlah sisa produk yang cacat tidak terlalu banyak. Sisa produk bakpia yang cacat seperti penyok biasanya dibagikan dengan orang sekitar atau karyawan karena masih bisa dimakan.

2.5.4 Analisis Diagram *Fishbone* Penyebab Cacat Produk Bakpia Regular

Diagram sebab akibat atau diagram *fishbone* merupakan diagram yang digunakan untuk menganalisis dan mengidentifikasi suatu proses atau kegiatan yang dapat menemukan penyebab suatu masalah terjadi (Tjiptono dan Diana, 2001). Diagram *fishbone* (Ishikawa) tahun 1943 menunjukkan hubungan sistematis antara hasil atau gejala dalam bentuk terstruktur. Struktur diagram tersebut membantu pengguna untuk berpikir secara sistematis. Keuntungan dari menyusun diagram *fishbone* untuk menemukan akar permasalahan dengan pendekatan terstruktur, mendorong kelompok untuk berpartisipasi dan meningkatkan pengetahuan dengan menganalisis penyebab masalah dan mengidentifikasi wilayah dimana data seharusnya dikumpulkan untuk penelitian lebih lanjut (Illie, 2010).

Suatu perusahaan selalu menginginkan agar terjadi *zero defect* (tidak ada produk cacat). Namun terjadinya produk cacat sulit dihindari karena adanya kesalahan dalam proses. Produk cacat dapat terjadi pada bahan, tenaga kerja atau mesin dan harus diproses (Abdul dan Wasilah, 2012). Salah satu strategi perusahaan untuk memperbaiki kualitas produk dengan cara melakukan evaluasi proses dengan pengendalian kualitas. Evaluasi proses dapat dilakukan dengan analisis faktor penyebab cacat produk. Analisis dapat dilakukan menggunakan metode diagram *fishbone*. Diagram *fishbone* hasil analisis penyebab cacat produk Bakpia di Bakpia Wong Jogja dapat dilihat pada Gambar 2.2



Gambar 2.6 Diagram *Fishbone* Cacat Produk Bakpia Regular

Sumber : Data Pribadi

Berdasarkan Gambar 2.6 Diagram *fishbone* cacat produk bakpia regular dapat dilihat bahwa banyaknya penyebab produk bakpia mengalami kegagalan disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya :

1. Faktor *machine*

Keadaan mesin merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi proses produksi yang menyebabkan produk memiliki cacat. Kondisi mesin yang bekerja kurang maksimal dapat disebabkan karena mesin yang digunakan secara terus menerus, kurangnya perawatan, dan kemampuan mesin menurun. Diakibatkan karena mesin tidak dilakukan sanitasi secara rutin sehingga meninggalkan bekas bahan yang digunakan. Bekas kotoran yang tertinggal di mesin dapat menyebabkan kerusakan pada kualitas bakpia.

2. Faktor *Process*

Dalam faktor proses produksi sangat mempengaruhi kualitas produk bakpia. Pencetakan dan pemanggangan mengakibatkan bakpia gosong dan penyok dikarenakan suhu manual, menggunakan oven yang sudah lama, pencetakan yang kurang rapi atau kurang teliti, dan pembalikan bakpia yang terlalu keras sehingga mengakibatkan cacat pada bakpia.

3. Faktor *material*

Faktor penyebab pada bahan baku yaitu karena kurang bagus kualitas bahan baku sehingga dapat mempengaruhi kualitas bakpia. Oleh karena itu proses pengecekan kualitas bahan baku perlu dilakukan supaya menghasilkan produk akhir yang sesuai dengan standar perusahaan. Selain itu penyebab menurunnya kualitas bahan baku adalah formulasi dan takaran yang kurang tepat menyebabkan hasil adonan bakpia tidak sesuai dengan standar perusahaan dan bahan yang disimpan dalam waktu yang lama.

4. Faktor *man*

Faktor manusia penyebab cacatnya bakpia antara lain karyawan melakukan pekerjaan tidak adanya standar operasional perusahaan. Penyebab lainnya yaitu karyawan kurang teliti dalam bekerja, jumlah produksi yang banyak karena banyaknya permintaan produksi bakpia, dan tergesa-gesa dalam membuat produk bakpia.

2.6 Kesimpulan

Kesimpulan dari laporan kerja praktik analisis jenis dan jumlah cacat produk akhir bakpia regular di Bakpia Wong jogja adalah sebagai berikut:

1. Jumlah cacat pada produk bakpia regular yaitu produk gosong menghasilkan 97 pcs, produk penyok menghasilkan 103 pcs, dan prosuk sisa menghasilkan 107 pcs.
2. Jenis cacat pada produk bakpia regular yaitu produk bakpia yang gosong, penyok, dan sisa dari produk bakpia.
3. Faktor penyebab cacat yang terjadi selama proses produksi bakpia regular di Bakpia Wong Jogja yaitu berdasarkan analisis diagram *fishbone* adalah mesin kotor, mesin yang terus menerus digunakan, kurang nya perawatan pada mesin, menggunakan suhu manual, menggunakan oven yang sudah lama, pencetakan kurang rapi yang menyebabkan bakpia gosong, pembalikan bakpia yang terlalu keras sehingga menimbulkan penyok pada bakpia, takaran dan formulasi yang tidak tepat, bahan yang digunakan tidak sesuai spesifikasi, bahan yang disimpan dalam waktu yang lama, pekerja yang kurang teliti, jumlah produksi banyak, tidak adanya SOP, tergesa - gesa dalam bekerja, dan pekerjaan terlalu banyak untuk mencapai target produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, F.,A., D., dan Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013 SNI No 3741:2013. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Syarat Mutu Margarin*. SNI 3541:2014. BPS. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen
- Ermianti. 2012. *Desain Kemasan Makanan*, 19,, 181-188.
- Gumelar HA. 2019. *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD*. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Heizer Jay dan Barry Render. 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi : Operations Management*. Jakarta : Salemba Empat.
- Halim. 2000. *Analisis Produk Cacat Dan Produk Rusak (Studi Kasus CV Aneka Karya Glass Pabelan*. Surakarta : IAIN Surakarta.
- Ihsan, A. 2010. *Bakpia*. Penerbit Pustaka Grhatama : Yogya
- Kholil, M., & Prasetyo, E. D. 2017, “*Tinjauan kualitas pada aerosol Can θ 65 X 124 dengan pendekatan metode six sigma pada line ABM 3 departemen assembly*”. *Sinergi*, 21(1), 53-58.
- Kodoatie, Robert J. 2005. *Pengantar Manajemen Infrastruktur*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Illie, G. a. (2010). *Application Of Fishbone Diagram to Determine The Risk Of an Event with Multiple Causes*. *Management Research and Practice* Vol 2 Issue, 1-20.
- Mulyadi. 2015. *Produk Cacat Pada Makanan*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

- Nurlela. 2007. *Pengaruh Biaya Mutu Terhadap Produk Cacat Pada CV. Usaha Musi Palembang*.
- Putri. 2014. *Pembuatan lemak margarin melalui blending dan interesterifikasi dari lemak kakao rbd minyak sawit dan minyak kemiri*.
- Purwono, M. S., Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Swadaya, Jakarta.
- Purwono dan R. Hartono. 2008. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Diabetes Melitus*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1)*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sumardji. 2003 dalam Titin Anita Zaharah. 2016. *Penurunan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Bekas Menggunakan Ampas Tebu Untuk Pembuatan Sabun*. Jurnal Integrasi Proses Vol. 6, No. 1 (Juni 2016) 22 - 27. Universitas Mulawarman.
- Sofjan Assauri. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi, Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Tjiptono fandy. Dan Diana Anastasia, 2001, *Total Quality Manajement*, Edisi Revisi.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, Surakhmad. 2001. *Pengantar Interaksi Mengajar-Belajar Dasar dan Teknik Metodologi Pengajaran*. Bandung: Tarsito.
- Wahyuni, A.M dan Made, A. 1998. *Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kerja Praktik



Lampiran 2. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Putri Stafira
NIM : 1900033150
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Bakpia Wong Jajja
Tanggal Kerja Praktik : 10 Oktober - 10 November 2021

Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Instansi**

BAKPIA
Wong Jajja
(.....P.....)

Pembimbing Lapangan,
BAKPIA

Wong Jajja
(.....P.....)

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Lapangan

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Heri Prasetya
 Jabatan : Asisten Manager Bagian Produksi
 Nama Industri : Bakpia Wong Jogja
 Nama Mahasiswa : Putri Shafira
 NIM : 1900033150
 Program Studi : Teknologi Pangan
 Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	80
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	90
4.	Sikap	95
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	80
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	80
8.	Kepercayaan diri	80
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		

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

.....
 Pembimbing Eksternal*,

 (.....GUBUK PRODUKSI.....)

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Lampiran 4. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	10/10/2021	Orientasi Perusahaan /instansi	
2.	13/10/2021	Wawancara pada asistem manager	
3.	14/10/2021	Mengamati mencetak bakpia	
4.	15/10/2021	Membantu mencetak bakpia	
5.	16/10/2021	Mengemas bakpia	
6.	17/10/2021	Membantu produksi bakpia regular	
7.	20/10/2021	Membantu produksi bakpia kukus	
8.	21/10/2021	Membantu produksi bakpia regular	
9.	22/10/2021	Membantu produksi bakpia kukus	
10.	23/10/2021	Membantu produksi bakpia regular	
11.	24/10/2021	Membantu produksi bakpia kukus	
12.	27/10/2021	Membantu produksi bakpia regular	
13.	28/10/2021	Membantu produksi bakpia kukus	
14.	29/10/2021	Membantu produksi bakpia Regular	
15.	30/10/2021	Membantu produksi bakpia kukus	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*

(.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
16.	31/10/2021	Wawancara kepada staf bagian gudang	
17.	3/11/2021	Wawancara kepada Manager	
18.	4/11/2021	Wawancara kepada manager store	
19.	5/11/2021	Membantu produksi bakpia Regular	
20.	6/11/2021	Membantu produksi bakpia kukus	
21.	7/11/2021	Membantu produksi bakpia regular	
22.	10/11/2021	Melengkapi data dan berpamitan	
23.	9/11/2021		
24.	10/11/2021		

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*


(.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 5. Sertifikat Kerja Praktik

