

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU PADA
PENGOLAHAN PRODUK ROTI MANIS DI ALIF'S BAKERY &
COOKIES, BANTUL, YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

Faizatun Nur Hikmah

(1900033140)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU PADA
PENGOLAHAN PRODUK ROTI MANIS DI ALIF'S BAKERY & COOKIES,
BANTUL, YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh :

Faizatun Nur Hikmah

(1900033140)

Yogyakarta, 06 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

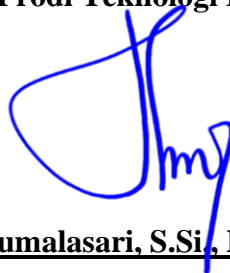


(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)

NIY. 60211304

Mengetahui,

Ketua Prodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Faizatun Nur Hikmah

NIM : 1900033140

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Topik Khusus : Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Pengolahan Produk Roti Manis di Alif's Bakery & Cookies, Bantul, Yogyakarta

Menyatakan bahwa, laporan kerja praktik yang saya buat ini merupakan hasil karya tulis saya sendiri berdasarkan informasi dan wawasan yang saya dapatkan selama melaksanakan kerja praktik di Alif's Bakery & Cookies, Bantul, Yogyakarta. Apabila di kemudian hari terbukti laporan kerja praktik ini tidak sesuai dengan pernyataan yang sudah dipaparkan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Yogyakarta, 06 Februari 2022

Penulis



Faizatun Nur Hikmah

NIM. 1900033140

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis hanturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik dengan tepat pada waktunya. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan Rahmat-Nya dan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D., selaku Kaprodi 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. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc., sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
5. Ibu Wiji Asih Setiawati dan Bapak Rosadi selaku Pemilik dan HRC Manager dari Alif's Bakery & Cookies yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik.
6. Ibu Islamiyati Wulandari selaku Pembimbing Lapangan selama berlangsungnya kerja praktik di Alif's Bakery & Cookies.
7. Ade Safitri Aryani dan Aprillia Rizki Melati selaku rekan kerja praktik di Alif's Bakery & Cookies.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan, sehingga perlu adanya kritik dan saran guna memperbaiki kekurangannya. Penulis mengharapkan laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik kedepannya.

Yogyakarta, 06 Februari 2022

Faizatun Nur Hikmah
NIM. 1900033140

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
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 Perusahaan	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.1.4 Produk	6
1.2 Proses Produksi.....	10
1.2.1 Bahan Baku	10
1.2.2 Produk Antara	19
1.2.3 Produk Akhir	20
1.2.4 Proses Produksi	26
1.2.5 Diagram Alir Neraca Massa	32
1.2.6 <i>Layout</i> Produksi.....	33
1.3 Mesin dan Peralatan.....	34
1.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	47
BAB II. TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	48
2.1 Latar Belakang	48
2.2 Rumusan Masalah.....	49
2.3 Tujuan	49
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	49

2.4.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan	49
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	49
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	51
2.5.1 Data Realisasi Pemakaian Tepung Terigu dengan Target Produksi	51
2.5.2 Analisa Kebutuhan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Kebijakan Perusahaan.....	52
2.5.3 Analisa Kebutuhan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Metode EOQ.....	53
2.5.4 Perbandingan Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Antara Kebijakan Perusahaan dengan Metode EOQ.....	55
2.5.5 Diagram <i>Fishbone</i>	56
2.6 Pembahasan	58
2.7 Kesimpulan	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produk Alif's Bakery & Cookies	6
Tabel 1.2 Spesifikasi Produk Tepung Terigu	12
Tabel 1.3 Varian Roti Manis di Alif's Bakery & Cookies	20
Tabel 1.4 Syarat Mutu Roti Manis SNI Nomor 01-3840-1995	25
Tabel 1.5 Spesifikasi <i>Mixer</i>	34
Tabel 1.6 Spesifikasi Mesin <i>Press</i>	35
Tabel 1.7 Spesifikasi Mesin <i>Proofer</i>	36
Tabel 1.8 Spesifikasi Mesin <i>Retrader</i>	37
Tabel 1.9 Spesifikasi Oven Deck Sinmag	38
Tabel 1.10 Peralatan di Alif's Bakery & Cookies	41
Tabel 1.11 Sarana dan Prasarana Penunjang di Alif's Bakery & Cookies	47
Tabel 2.1 Data Realisasi Pemakaian Tepung Terigu dengan Target Produksi	52
Tabel 2.2 Biaya Pemesanan Bahan Baku Tepung Terigu	53
Tabel 2.3 Perhitungan Standar Deviasi Bahan Baku Tepung Terigu	54
Tabel 2.4 Perbandingan Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Antara Kebijakan Perusahaan dengan Metode EOQ	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lokasi Alif's Bakery & Cookies	1
Gambar 1.2 Logo Alif's Bakery & Cookies.....	2
Gambar 1.3 Outlet Pusat Alif's Bakery & Cookies	2
Gambar 1.4 Struktur Organisasi Alif's Bakery & Cookies.....	5
Gambar 1.5 Tepung merk Cakra Kembar	13
Gambar 1.6 Ragi (<i>Yeast</i>) merk Saf-Instant.....	14
Gambar 1.7 <i>Butter</i> merk Anchor	15
Gambar 1.8 Susu UHT merk Indomilk	16
Gambar 1.9 Gula merk Cap Bintang	17
Gambar 1.10 <i>Bread Improver</i> merk Angel.....	17
Gambar 1.11 Bacom A-100 merk Bakels.....	18
Gambar 1.12 <i>Whipping Cream</i> merk Anchor.....	19
Gambar 1.13 Proses Pencampuran Bahan	26
Gambar 1.14 Proses Penimbangan Adonan	27
Gambar 1.15 Proses Pengepresan Adonan	27
Gambar 1.16 Proses <i>Rounding</i>	28
Gambar 1.17 Proses <i>Proofing</i>	29
Gambar 1.18 Proses Pemanggangan Roti.....	30
Gambar 1.19 Proses Pendinginan Roti	30
Gambar 1.20 Penoppingan Roti.....	31
Gambar 1.21 Diagram Alir Neraca Massa	32
Gambar 1.22 <i>Layout</i> Produksi Divisi <i>Bakery</i> di Alif's Bakery & Cookies.....	33
Gambar 1.23 <i>Mixer Spiral Dough</i>	34
Gambar 1.24 Mesin <i>Press</i>	35
Gambar 1.25 Mesin <i>Proofer</i>	36
Gambar 1.26 Mesin <i>Retrader</i>	37
Gambar 1.27 Oven Deck Sinmag	38
Gambar 1.28 Oven Deck Mahyih.....	38
Gambar 1.29 Oven Combi.....	39

Gambar 1.30 <i>Freezer</i>	39
Gambar 1.31 Mesin Pendingin	40
Gambar 1.32 Loyang	41
Gambar 1.33 Meja <i>Stainless</i>	41
Gambar 1.34 Timbangan Digital	42
Gambar 1.35 Kompor	42
Gambar 1.36 Box Adonan	42
Gambar 1.37 Rak Troli	43
Gambar 1.38 Baskom Plastik	43
Gambar 1.39 <i>Scraper</i>	43
Gambar 1.40 <i>Roller</i>	44
Gambar 1.41 Gelas Ukur	44
Gambar 1.42 Gunting	44
Gambar 1.43 Pisau <i>Stainless</i>	45
Gambar 1.44 Pisau Roti.....	45
Gambar 1.45 Parutan <i>Stainless</i>	45
Gambar 1.46 Sikat Dapur	46
Gambar 1.47 Spatula <i>Silicon</i>	46
Gambar 1.48 Spatula Kayu.....	46
Gambar 2.1 Diagram <i>Fishbone</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	63
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	64
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	65
Lampiran 4. Sertifikat Halal Alif's Bakery & Cookies.....	66
Lampiran 5. Sertifikat dari Alif's Bakery & Cookies	67
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Kerja Praktik	68