

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS PENGAWASAN MUTU PRODUK BAKPIA REGULAR DI BAKPIA WONG JOGJA



Disusun Oleh :

Shofi Ilham Khasanah (1900033143)

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENGAWASAN MUTU PRODUK BAKPIA REGULAR DI BAKPIA
WONG JOGJA, YOGYAKARTA
2022**

Disusun Oleh :

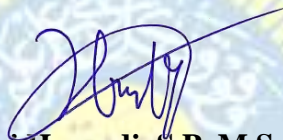
Shofi Ilham Khasanah

(1900033143)

Yogyakarta, 15 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



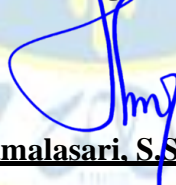
Hari Harvadi, S.P., M.Sc

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi

Pangan



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shofi Ilham Khasanah
NIM : 1900033143
Fakultas : Teknologi Industri
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri berdasarkan data dan informasi yang saya dapatkan di Bakpia Wong Jogja tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, apabila terbukti bahwa ada kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun, saya siap dikenakan sanksi.

Yogyakarta, 15 Februari 2022

Yang membuat pernyataan



Shofi Ilham Khasanah

NIM 1900033143

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan pelaksanaan kerja praktik beserta pembuatan laporan ini dengan tepat pada waktunya. Kegiatan kerja praktik merupakan salah satu syarat wajib yang harus ditempuh dalam Program Studi S1 Teknologi Pangan. Selain untuk menuntaskan program studi teknologi pangan yang penulis tempuh kegiatan kerja praktik mahasiswa ini memberikan banyak manfaat kepada penulis baik dari segi akademik maupun untuk menambah pengalaman yang tidak dapat penulis temukan pada bangku kuliah.

Pada penyusunan laporan kerja praktik ini banyak pihak yang telah membantu, oleh karena itu penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Kepada orang tua beserta keluarga yang telah memberikan semangat beserta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
2. Ibu 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 Junicho Deni Priantomo sebagai sales operasional manager yang telah banyak membantu kelancaran program kerja praktik ini.
6. Bapak Heri Prasetya sebagai pembimbing lapangan yang telah banyak memberikan arahan untuk menyelesaikan program kerja praktik ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan program kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna, dan tidak luput dari kesalahan dan kekurangan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 15 Februari 2022



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profil Prusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	2
1.1.4. Ketenagakerjaan.....	6
1.1.5. Pelaksanaan Kerja.....	6
1.2. Proses Produksi.....	7
1.2.1. Bahan baku.....	7
1.2.2. Produk Antara.....	12
1.2.3. Produk Akhir.....	13
1.2.4. Proses produksi.....	15
1.2.5. Jumlah Produksi dan Limbah yang Dihasilkan.....	22
1.2.6. Mesin dan peralatan.....	22
1.2.7. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	27
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	30
2.1. Latar Belakang.....	30
2.2. Rumusan Masalah.....	31
2.3. Tujuan.....	32
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	32
2.4.1. Waktu dan Tempat.....	32
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	32
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	33
2.5.1. Pengawasan Mutu Bakpia Wong Jogja.....	34
2.6. Kesimpulan.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir Bakpia Wong Jogja.....	13
Tabel 1. 2 Keunggulan Produk Bakpia Wong Jogja	14
Tabel 1. 3 Jumlah dan Limbah yang Dihasilkan	22
Tabel 1. 4 Sarana di Bakpia Wong Jogja.....	27
Tabel 1. 5 Prasarana Penunjang Bakpia Wong Jogja.	28
Tabel 2. 1. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Bakpia di Bakpia Wong Jogja.....	35
Tabel 2. 2. Hasil Pengamatan Penurunan Mutu Bakpia Selama 8 Hari di Bakpia Wong Jogja.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Bakpia Wong Jogja	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Bakpia Wong Jogja.....	3
Gambar 1. 3 Tepung Terigu	8
Gambar 1. 4 Kacang Hijau	9
Gambar 1. 5 Margarin	10
Gambar 1. 6 Minyak Goreng	10
Gambar 1. 7 Gula Rafinasi	11
Gambar 1. 8 Diesel Air.....	12
Gambar 1. 9 Adonan Kulit Luar dan Dalam	12
Gambar 1. 10 Adonan Kumbu.....	13
Gambar 1. 11 Penerimaan Bahan Baku.....	15
Gambar 1. 12 Proses Penimbangan Bahan Baku	16
Gambar 1. 13 Pencampuran Bahan Baku Kulit Bakpia	17
Gambar 1. 14 Pencampuran Bahan Baku Kumbu Kacang Hijau.....	17
Gambar 1. 15 Proses Pembuatan Bakpia.....	18
Gambar 1. 16 Proses Pengovenan Bakpia.....	18
Gambar 1. 17 Proses Pengemasan Bakpia.....	19
Gambar 1. 18 Kemasan Bakpia Regular dan Premium.....	20
Gambar 1. 19 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakpia	21
Gambar 1. 20 Mesin Spiral Mixer	23
Gambar 1. 21 Mesin Planetary Mixer.	23
Gambar 1. 22 Mesin Steamer	24
Gambar 1. 23 Mesin Penggiling.....	24
Gambar 1. 24 Mesin Cooking Mixer.....	25
Gambar 1. 25 Mesin Oven.....	25
Gambar 1. 26 Loyang.	26
Gambar 1. 27 Troli.	26
Gambar 2. 1. Hasil Produksi Bakpia Batch 1	36
Gambar 2. 2. Hasil Produksi Bakpia Batch 2.....	36
Gambar 2. 3. Grafik Penurunan Mutu Bakpia Batch 1 dan 2.....	39

Gambar 2. 4. Bakpia Batch 1 Hari ke-1 dan ke-2.....	39
Gambar 2. 5. Bakpia Batch 2 Hari ke-1 dan ke-2.....	39
Gambar 2. 6. Bakpia Batch 1 Hari ke-3 sampai Hari ke-4.....	40
Gambar 2. 7. Bakpia Batch 2 Hari ke-3 dan Hari ke-4	40
Gambar 2. 8. Bakpia Batch 1 Hari ke-5 dan Hari ke-6	40
Gambar 2. 9. Bakpia Batch 2 Hari ke-5 dan Hari ke-6	41
Gambar 2. 10. Bakpia Batch 2 Hari ke-5 dan Hari ke-6	41
Gambar 2. 11. Bakpia Batch 2 Hari ke-5 dan Hari ke-6	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Standar Mutu Bakpia (SNI 01-4291-1996).....	46
Lampiran 2. Lampiran Ketetapan Halal.	47
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.	48
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.	49
Lampiran 5. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.	50
Lampiran 6. Sertifikat Kerja Praktik.	52