

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG**  
**BAIK (CPPB) DI UMKM BAROKAH JAYA BAKERY KOTA**  
**RANTAUPRAPAT, KAB. LABUHAN BATU, PROVINSI**  
**SUMATERA UTARA**



**Disusun oleh:**

**Hidayatul Hasanah**

**(1800033103)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**YOGYAKARTA**


**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**


**Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Di UMKM  
Barokah Jaya Bakery Kota Rantauprapat, Kab. Labuhan Batu, Provinsi  
Sumatera Utara  
2021**

**Disusun oleh:  
Hidayatul Hasanah  
(1800033103)**

**Medan, 16 Agustus 2021  
Telah dilaksanakan dan disetujui oleh  
Dosen Pembimbing**

  
**(Ir. Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D.)**  
**NIY. 60160914**

**Mengetahui  
Kaprosdi Teknologi Pangan**

  
**(Ir. Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D.)**  
**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hidayatul Hasanah  
NIM : 1800033103  
Fakultas : Teknologi Industri  
Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik dengan judul **“Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Di UMKM Barokah Jaya Bakery Kota Rantauprapat, Kab.Labuhan Batu, Provinsi Sumatera Utara”** adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Medan, 16 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

Hidayatul Hasanah

NIM. 1800033103

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis ucapkan pada Allah SWT yang sudah menghadiahkan berupa kesehatan, kesempatan pada penulis sebagai akibatnya bisa menuntaskan Laporan Kerja Praktik ini. Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan penuh terima kasih pada seluruh pihak yang sudah membantu pada penyusunan laporan kerja praktik ini. Untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih pada

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing kerja praktik serta selaku Kepala Prodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Eko selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik pada UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.
4. Karyawan bagian produksi serta penanganan bahan pokok yang sudah membantu pada pengumpulan keterangan dan data pada lapangan.
5. Kedua orang tua, keluarga, serta kerabat terdekat yang sudah menaruh semangat dan motivasi sebagai akibatnya bisa menuntaskan kerja praktik dan laporan.
6. Wika Fitriani menjadi rekan selama kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh berdasarkan kesempurnaan menggunakan segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran seluruh pihak demi kesempurnaan laporan kerja praktek ini. Akhir istilah penulis berharap, semoga laporan ini bisa berguna bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan mengenai Kerja Praktik.

Medan, 16 Agustus 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1    Profil Perusahaan .....	1
1.1.1    Sejarah Singkat Perusahaan.....	1
1.1.2    Visi dan Misi .....	2
1.1.3    Struktur Organisasi .....	2
1.1.4 <i>Layout</i> Perusahaan.....	4
1.2    Proses Produksi.....	5
1.2.1    Bahan Baku .....	5
1.2.1.1    Tepung Terigu .....	5
1.2.1.2    Gula Pasir .....	6
1.2.1.3    Ragi Kering .....	7
1.2.1.4    Margarine Cream.....	7
1.2.1.5    Mentega.....	8
1.2.1.6    Garam .....	9
1.2.1.7    Pelembut.....	9
1.2.1.8    Air.....	10
1.2.2    Produk Antara.....	10
1.2.2.1    Selai Srikaya.....	10
1.2.2.2    Selai Cokelat .....	11
1.2.2.3    Isian Roti Kelapa.....	11
1.2.2.4    Isian Roti Kacang Hijau .....	12

1.2.2.5	Cream Olesan .....	12
1.2.3	Produk Akhir .....	13
1.2.4	Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Massa.....	14
1.2.4.1	Proses Produksi Roti Tawar .....	14
1.2.4.2	Diagram Alir .....	16
1.2.4.3	Neraca Massa .....	17
1.2.5	Mesin dan Peralatan.....	18
1.2.6	Sarana dan Prasarana Penunjang .....	20
BAB II .....		22
ANALISIS PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) DI UMKM BAROKAH JAYA BAKERY KOTA RANTAUPRAPAT, KAB. LABUHAN BATU, PROVINSI SUMATERA UTARA .....		22
2.1	Latar Belakang .....	22
2.2	Rumusan Masalah .....	23
2.3	Tujuan .....	23
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah .....	24
2.4.1	Lokasi dan Waktu Pengamatan .....	24
2.4.2	Metode Pengumpulan Data .....	24
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	25
2.5.1	Pengumpulan Data.....	25
2.5.2	Pengolahan Data .....	25
2.5.2.1	Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) .....	25
2.5.2.2	Penilaian Ketidaksesuaian Aspek CPPB .....	26
2.5.2.3	Rekomendasi Perbaikan .....	27
2.6	Kesimpulan .....	28
DAFTAR PUSTAKA.....		29
LAMPIRAN .....		30

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>List</i> bahan baku di UMKM Barokah Jaya Bakey Rantauprapat.....	5
Tabel 1. 2 SNI roti manis 01-3840-1995 .....	14
Tabel 1. 3 Sarana di UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.....	20
Tabel 1. 4 Prasaranan di UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat .....	21
Tabel 2. 1 Rangkuman analisis aspek CPPB.....	25

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur organisasi UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.....	2
Gambar 1. 2 <i>Layout</i> UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat .....	4
Gambar 1. 3 Gambar tepung terigu .....	6
Gambar 1. 4 Gula pasir merek ILP .....	6
Gambar 1. 5 Gambar ragi kering .....	7
Gambar 1. 6 Gambar margarine krim.....	8
Gambar 1. 7 Gambar mentega .....	8
Gambar 1. 8 Gambar garam .....	9
Gambar 1. 9 Gambar pelembut.....	9
Gambar 1. 10 Gambar air .....	10
Gambar 1. 11 Selai srikaya.....	11
Gambar 1. 12 Selai coklat.....	11
Gambar 1. 13 Isian roti kelapa .....	12
Gambar 1. 14 Isian roti kacang hijau.....	12
Gambar 1. 15 Gambar margarin .....	13
Gambar 1. 16 Diagram alir pembuatan roti tawar .....	16
Gambar 1. 17 Gambar neraca massa roti tawar.....	17



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan kadar air roti tawar.....	30
Lampiran 2. Dokumentasi .....	31
Lampiran 3. Varian roti di UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.....	34
Lampiran 4. Mesin dan peralatan di UMKM Barokah Jaya Bakery Rantauprapat.....	38
Lampiran 5. Checklist analisis aspek CPPB-IRT Barokah Jaya Bakery Rantauprapat .	49
Lampiran 6. <i>Log Book</i> Kerja Praktik.....	67
Lampiran 7. <i>Form</i> Penilaian Kerja Praktik .....	69
Lampiran 8. Surat keterangan penyelesaian kerja praktik.....	7