

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS CACAT PRODUK BAKPIA DI CAHAYA CIPTA
FOOD, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Rizki Aldhianto Utomo

(2000033027)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2023

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS CACAT PRODUK BAKPIA DI CAHAYA CIPTA FOOD,
KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Disusun Oleh:

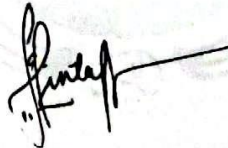
Rizki Aldhianto Utomo

(2000033027)

Yogyakarta, 5 Mei 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

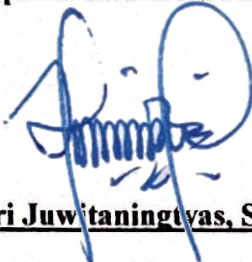


Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

NIY.60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY.60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizki Aldhianto Utomo

NIM : 2000033027

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan serta informasi yang saya dapatkan selama melaksanakan kerja praktik di Cahaya Cipta Food. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 5 April 2023



Rizki Aldhianto Utomo

NIM. 2000033027

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik (KP) di Cahaya Cipta Food dengan baik dan tepat waktu. Laporan kerja praktik ini dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulis selama melaksanakan kerja praktik dan menyusun laporan ini.
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Sidhi Erlangga selaku pembimbing lapangan.
4. Ibu Nurhayati selaku Pemimpin Perusahaan Cahaya Cipta Food.
5. Karyawan perusahaan Cahaya Cipta Food.
6. Saudara Fatrian Bima Nur Hananza selaku rekan kelompok kerja praktik.
7. Terkhusus kepada Bapak, Ibu, dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

Dalam pembuatan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan laporan kerja praktik ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa/mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Kerja Praktik.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	10
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	10
1.2 Proses Produksi	13
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	33
2.1 Latar Belakang	33
2.2 Rumusan Masalah	34
2.3 Tujuan.....	34
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	34
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	35
2.6 Kesimpulan.....	42
2.7 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	29
Tabel 1.2. Sarana di Cahaya Cipta Food	31
Tabel 1.3. Prasarana di Cahaya Cipta Food	31
Tabel 2.1. Jumlah Produksi dan Cacat Produk di Cahaya Cipta Food.....	37
Tabel 2.2. Presentase Kumulatif Jenis Cacat Produk Bakpia.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur organisasi Cahaya Cipta Food.....	11
Gambar 1.2. Tepung terigu Segitiga Biru	14
Gambar 1.3. Kacang hijau.....	15
Gambar 1.4. Pasta coklat.....	16
Gambar 1.5. Tepung premiks	17
Gambar 1.6. Mentega putih.....	17
Gambar 1.7. Margarin	18
Gambar 1.8. Gula pasir	20
Gambar 1.9. Minyak goreng Bimoli	21
Gambar 1.10. Adonan kulit bakpia	21
Gambar 1.11. Bakpia Menuk	22
Gambar 1.12. Bakpia Menuk dalam kemasan	22
Gambar 1.13. <i>Mixing</i> adonan	23
Gambar 1.14. Pencetakan bakpia	24
Gambar 1.15. Diagram alir proses produksi bakpia.....	26
Gambar 1.16. Diagram alir proses produksi selai coklat	27
Gambar 1.17. Diagram alir proses produksi selai kacang hijau.....	28
Gambar 1.18. <i>Layout</i> Perusahaan Cahaya Cipta Food.....	32
Gambar 2.1. Sampel bakpia gosong.....	36
Gambar 2.2. Sampel bakpia isian keluar.....	36
Gambar 2.3. Diagram Pareto Jenis dan Jumlah Cacat pada Bakpia	38
Gambar 2.4. Diagram <i>Fishbone</i> Cacat Produk Bakpia	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	45
Lampiran 2. Log Book pelaksanaan kerja praktik di perusahaan	46
Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan	48
Lampiran 4. Form pembimbingan internal kerja praktik	49
Lampiran 5. Sertifikat Halal.....	50