

RINGKASAN

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

Oleh:
Rizki Aldhianto Utomo
(2000033027)
Universitas Ahmad Dahlan

Defect produk atau yang biasa disebut cacat produk pangan merujuk pada ketidaksempurnaan, kerusakan, atau kesalahan dalam produk pangan yang membuat produk pangan tersebut tidak memenuhi standar kualitas atau keselamatan yang diharapkan. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut mengenai jenis cacat produk, jumlah cacat produk, dan faktor-faktor yang mempengaruhi cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food.

Analisis pemecahan masalah yang akan diteliti adalah jenis kecacatan produk, faktor-faktor yang menyebabkan cacat produk, dan jenis cacat produk yang paling dominan. Metode analisis data digunakan adalah metode pengendalian kualitas statistik yang meliputi diagram pareto dan diagram sebab akibat (*fishbone*).

Pada hasil analisis pemecahan masalah dapat disimpulkan bahwa jenis cacat produk bakpia yang diproduksi oleh Cahaya Cipta Food adalah bakpia gosong dan isian keluar. Faktor-faktor yang menyebabkan cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food diantaranya adalah manusia, mesin, bahan baku, metode, dan lingkungan. Berdasarkan analisis menggunakan diagram pareto, jenis cacat produk bakpia yang paling dominan adalah bakpia gosong dengan presentase sebesar 61%.

Kata kunci: Bakpia, cacat produk, *fishbone*, pareto

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan/Instansi

1.1.1 Sejarah Perusahaan

Cahaya Cipta Food merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di industri pangan bakeri khususnya bakpia. Lokasi perusahaan terletak di Jalan Segaran No.12, Kedulan, Tirtomani, Kecamatan Kalasan, Kabupaten Sleman Yogyakarta. Perusahaan ini berdiri pertama kali pada tanggal 17 Mei 2018. Pada tanggal 17 Juni 2018, toko pertama dari Cahaya Cipta Food di buka di Jalan Mangkuyudan No.63 dengan produk awal yang dijual yaitu bakpia menuk dan pie susu. Nama merek menuk diambil dari wilayah jogja tempo dulu, yaitu tempat lahirnya bakpia menuk ada di wilayah menukan sehingga nama merek menuk diambil sebagai penghormatan atas nama cikal bakal wilayah di jogja zaman dulu yang mudah diingat.

Bakpia menuk yang diproduksi oleh Cahaya Cipta Food memiliki berbagai varian rasa seperti rasa coklat, kacang hijau, keju, dan susu. Namun yang paling sering diproduksi adalah rasa coklat dan kacang hijau karena banyak disukai oleh konsumen. Bakpia menuk dibuat dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas. Penggunaan bahan baku dalam pembuatan bakpia juga sudah melewati proses sortir sehingga bahan yang digunakan terjaga kebersihannya. Produk bakpia di Cahaya Cipta Food dibuat tanpa menggunakan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Produk bakpia menuk dari Cahaya Cipta Food saat ini sudah memiliki sertifikasi izin edar seperti P-IRT dan Halal MUI. Selain itu, produk bakpia menuk juga sudah memiliki lisensi untuk penggunaan logo “Jogjamark” yang berarti produk olahan khas dari kota Yogyakarta. Saat ini Cahaya Cipta Food sudah memiliki jangkauan pasar yang cukup luas untuk penjualan bakpia, seperti dari berbagai toko oleh-oleh di Jalan Malioboro Yogyakarta, toko oleh-oleh di Semarang dan toko oleh-oleh di Demak.

1.1.2 Visi dan Misi

a. Visi Cahaya Cipta Food

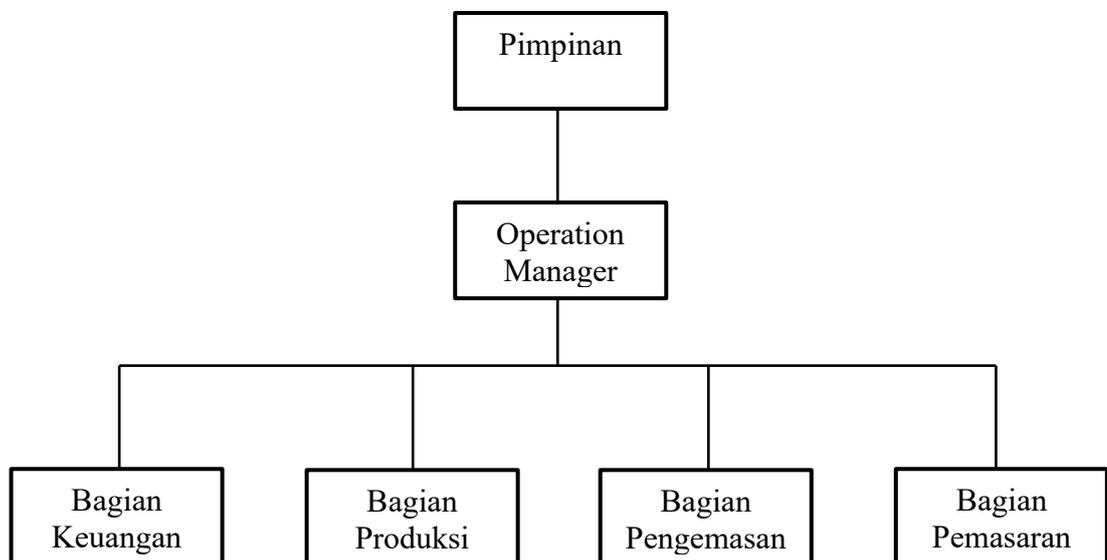
Menjadi perusahaan yang menciptakan produk-produk inovatif sesuai dengan kebutuhan konsumen dan mengikuti perkembangan pasar serta mengembangkan sistem sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

b. Misi Cahaya Cipta Food

1. Mengembangkan jaringan usaha (jaringan pelanggan dan jaringan produksi).
2. Inovasi produk sesuai tren dan target segmentnya.
3. Mengembangkan sumber daya manusia sesuai kebutuhan organisasi.
4. Perbaiki sistem secara terus-menerus.
5. Pelanggan adalah yang utama.

1.1.3 Struktur Organisasi

Adapun struktur organisasi yang dimiliki oleh Cahaya Cipta Food dapat dilihat pada gambar 1.1.



Gambar 1.1. Struktur organisasi Cahaya Cipta Food

Sumber: Cahaya Cipta Food

Adapun tugas dan tanggung jawab dari masing-masing divisi organisasi pada Cahaya Cipta Food :

1. Pimpinan Cahaya Cipta Food

- a. Memimpin jalannya perusahaan.
- b. Melakukan pengurusan perusahaan secara keseluruhan.
- c. Menentukan tujuan perusahaan untuk jangka pendek maupun jangka panjang.
- d. Menyelesaikan permasalahan teknis secara menyeluruh pada perusahaan.

2. Operation Manager

- a. Mengawasi kualitas produksi pada perusahaan.
- b. Mengkoordinasi dan memantau aktivitas produksi dan distribusi unit operasional perusahaan.
- c. Mengevaluasi laporan operasional dan SOP perusahaan.
- d. Mengawasi persediaan barang/jasa dan memantau pengeluaran operasional yang tidak penting/di luar standar perusahaan.

3. Bagian Keuangan

- a. Melakukan pengaturan keuangan perusahaan.
- b. Mengelola dan bertanggung jawab atas administrasi dan keuangan perusahaan.

4. Bagian Produksi

- a. Memberikan laporan produksi kepada pimpinan.
- b. Mengkoordinir, mengawasi dan bertanggung jawab secara keseluruhan atas kegiatan produksi.
- c. Bertanggung jawab atas pengolahan bahan baku dan bahan tambahan yang dibutuhkan untuk proses produksi.

5. Bagian Pengemasan

- a. Melakukan kegiatan pengemasan produk ke dalam wadah pengemas.
- b. Mengawasi dan melakukan pemeriksaan adanya kerusakan pada kemasan.
- c. Mencatat dan melaporkan kuantitas produk yang dikemas kepada pimpinan.
- d. Bertanggung jawab atas segala kegiatan yang berlangsung pada proses pengemasan.

6. Bagian Pemasaran

- a. Menentukan strategi-strategi pemasaran.
- b. Melakukan penjualan hasil akhir produk.
- c. Menentukan kegiatan promosi/iklan melalui media komunikasi yang tersedia.

1.2 Proses Produksi

1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Produk Akhir

1. Bahan Baku

Bahan baku merupakan persediaan yang diperlukan oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi atau produk akhir dari perusahaan. Seluruh perusahaan yang memproduksi untuk menghasilkan produk tentu akan memerlukan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksinya. Bahan baku merupakan input penting dalam berbagai produksi (Enggar & Jacky, 2017). Bahan baku pembuatan bakpia yang digunakan di Cahaya Cipta Food adalah sebagai berikut:

A. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan bahan makanan yang umum digunakan dalam berbagai jenis masakan, seperti roti, kue, mie, dan lain sebagainya. Tepung terigu terbuat dari gandum yang telah diolah melalui beberapa tahap penggilingan dan penyaringan, sehingga menghasilkan tepung yang halus dan berwarna putih (Hadi, 2021).

Kandungan gizi dalam tepung terigu biasanya terdapat kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, zat besi, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3 dan asam folat (Yuliatmoko & Satyatama, 2012). Tepung terigu dapat dibedakan berdasarkan kadar proteinnya. Semakin tinggi kadar proteinnya, semakin banyak gluten yang terkandung dalam tepung tersebut. Gluten adalah campuran protein yang ditemukan secara alami dalam gandum (Hadi, 2021).

Tepung terigu dengan kadar protein tinggi biasanya digunakan dalam pembuatan roti atau produk roti lainnya, karena gluten dalam tepung

tersebut membantu adonan roti untuk naik dan memberikan tekstur yang kenyal. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food diproduksi oleh PT. Bogasari dengan nama produk tepung terigu segitiga biru. Tepung terigu dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2. Tepung terigu Segitiga Biru

Sumber: Dokumentasi pribadi

B. Kacang Hijau

Kacang hijau (*Vigna radiata*) merupakan jenis tanaman biji-bijian yang biasanya ditanam di berbagai negara Asia, termasuk Indonesia. Kacang hijau memiliki banyak sumber zat gizi seperti protein nabati yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral seperti vitamin B, vitamin C, folat, kalsium, dan zat besi. Selain itu, kacang hijau juga memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti meningkatkan pencernaan, menurunkan kadar gula darah dan mengurangi risiko penyakit jantung (Budijanto & Kartika, 2015).

Kacang hijau dapat dikonsumsi mentah atau diolah terlebih dahulu menjadi beberapa jenis makanan seperti kolak, es campur, dan bubur kacang hijau. Kacang hijau yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food berasal dari pasaran dan memiliki karakteristik bau khas kacang hijau, ukurannya seragam (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil), dan memiliki warna hijau cerah. Kacang hijau dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1.3. Kacang hijau

Sumber: Dokumentasi pribadi

C. Pasta Coklat

Pasta coklat merupakan produk olahan coklat yang umum digunakan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai jenis makanan atau minuman, seperti produk roti, kue, es krim dan minuman panas. Pasta coklat umumnya terbuat dari bahan dasar coklat bubuk yang diolah dengan cara dicampur dengan lemak nabati, gula, dan bahan tambahan lain seperti vanila, garam, atau susu bubuk (Hadiyanto, 2018).

Pasta coklat memiliki banyak ragam jenis dan kualitas, mulai dari yang kadar kakaonya rendah hingga pasta coklat dengan kadar kakao yang tinggi. Pasta coklat dengan kadar kakao tinggi cenderung memiliki rasa coklat yang lebih kuat, sedangkan pasta coklat dengan kadar kakao rendah umumnya cenderung memiliki rasa coklat yang lebih ringan (Pratiwi, 2021). Pasta coklat yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food berasal dari merek bella yang diproduksi oleh PT. Dolphin Food & Beverages Industri. Pasta Coklat dapat dilihat pada Gambar 1.4.



Gambar 1.4. Pasta coklat

Sumber: Biggo.id

D. Tepung Premiks

Tepung premiks merupakan produk campuran dari beberapa jenis bahan pangan yang telah diolah sedemikian rupa sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk makanan dan minuman. Tepung premiks umumnya mengandung berbagai macam bahan seperti tepung terigu, gula, tepung susu, tepung jagung, dan bahan tambahan lain sesuai dengan kebutuhan produk yang akan dihasilkan (Yuliana & Sari, 2021).

Tepung premiks di Cahaya Cipta Food berfungsi sebagai campuran dalam pembuatan selai coklat dan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kulit bakpia. Tepung premiks yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food berasal dari merek bakers pride yang diproduksi oleh PT. Cipta Makmur Adipratama. Tepung premiks dapat dilihat pada Gambar 1.5.



Gambar 1.5. Tepung premiks

Sumber: Dokumentasi pribadi

E. Mentega Putih

Mentega putih (*shortening*) merupakan lemak padat yang memiliki sifat plastis dan banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk pangan seperti roti, bolu, biskuit dan berbagai jenis kue (*pastry*). Penggunaan mentega putih pada produk pangan bertujuan untuk memperbesar volume, memperbaiki tekstur, meningkatkan cita rasa dan sebagai bahan pembentuk krim (Assah, 2018). Mentega putih yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food merupakan produk yang berasal dari pasar dan memiliki aroma khas mentega putih. Gambar mentega putih dapat dilihat pada Gambar 1.6.



Gambar 1.6. Mentega putih

F. Margarin

Margarin merupakan produk makanan berbentuk emulsi *Water In Oil* (W/O), baik yang berbentuk semi padat ataupun berbentuk cair. Margarin dibuat dari lemak makan atau minyak makan nabati sebagai bahan utamanya. Margarin mengandung air dan bahan tambahan pangan lain yang diizinkan, yang telah melewati perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, interesterifikasi, dan telah melalui proses pemurnian (Rahayu dkk., 2021).

Produk margarin yang sering dijumpai di pasaran saat ini masih banyak dibuat dari minyak dan lemak kelapa sawit yang mengandung asam lemak jenuh berantai panjang. Semakin panjang rantai C, maka semakin tinggi juga titik lelehnya (Slamet dkk., 2017). Margarin yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food merupakan produk yang berasal dari pasar dengan merek Palmboom. Gambar margarin dapat dilihat pada Gambar 1.7.



Gambar 1.7. Margarin

Sumber: Dokumentasi pribadi

G. Air

Menurut Nelwan dkk (2013), air bersih merupakan salah satu jenis sumber daya berbasis air yang bermutu baik dan biasa dimanfaatkan oleh manusia untuk dikonsumsi. Karakteristik air bersih diantara lain :

1. Jernih, tidak berbau, dan tidak berwarna
2. Suhunya sebaiknya sejuk dan tidak panas

3. Bebas unsur-unsur kimia yang berbahaya seperti besi (Fe), seng (Zn), raksa (Hg), dan mangan (Mn).
4. Tidak mengandung unsur mikrobiologi yang membahayakan seperti *coli* dan *total coliforms*.

Air bersih merupakan bagian penting dalam kehidupan manusia, sehingga ketersediaan air bersih sangat berpengaruh bagi kehidupan manusia. Pengaruh dari ketersediaan air bersih tidak hanya pada kebutuhan rumah tangga, tetapi berpengaruh pada sektor sosial, ekonomi, maupun fasilitas umum (Nelwan dkk., 2013). Adapun penggunaan air bersih dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food berasal dari air galon dengan merek Aqua.

H. Gula Pasir

Gula pasir merupakan jenis gula yang paling sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Gula pasir berasal dari tebu, bit, atau gula kelapa yang telah diolah dengan cara menghilangkan air dan kotorannya sehingga tersisa kristal gula putih yang halus. Gula pasir memiliki karakteristik rasa manis yang kuat dan biasanya digunakan sebagai pemanis dalam pembuatan produk makanan atau minuman (Astuti & Kusumo, 2018).

Pada saat gula pasir memasuki sistem pencernaan tubuh, enzim-enzim dalam usus akan memecahnya menjadi glukosa dan fruktosa yang kemudian diserap tubuh sebagai sumber energi (Yanto dkk., 2015). Gula pasir yang digunakan dalam pembuatan bakpia di Cahaya Cipta Food berasal dari pasar yang diproduksi oleh PT. Rejoso Manis Indo. Gula pasir dapat dilihat pada gambar 1.8.



Gambar 1.8. Gula pasir

Sumber: Dokumentasi pribadi

I. Minyak Goreng

Minyak goreng merupakan bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati yang telah mengalami perubahan kimiawi termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi atau pemurnian yang digunakan untuk menggoreng. Terdapat berbagai macam tanaman sebagai sumber pembuatan minyak goreng dan salah satunya berasal dari tanaman kelapa sawit (Risti Lempang dkk., 2016).

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan dasar masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Minyak goreng yang dikonsumsi sehari-hari juga erat kaitannya dengan kesehatan. Terdapat dua jenis minyak goreng, yaitu minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan (Taufik & Seftiono, 2018).

Minyak goreng yang digunakan di Cahaya Cipta Food berasal dari pasar dengan nama brand Bimoli. Minyak goreng bimoli memiliki karakteristik panas yang tetap stabil sehingga masakan matang luar dalam, minyak goreng bimoli juga jernih dan tidak mudah susut. Minyak goreng dapat dilihat pada Gambar 1.9.



Gambar 1.9. Minyak goreng Bimoli

Sumber: Shopee.co.id

2. Produk Antara

Produk antara (*Intermediate Product*) merupakan bahan baku yang sudah melalui proses pengolahan dan akan digunakan dalam proses produksi selanjutnya. Produk antara di Cahaya Cipta Food berupa adonan kulit yang siap dicetak dengan isian selai. Adonan produk antara terdiri dari campuran bahan baku pembuatan bakpia yang sudah melewati proses pengolahan dan siap untuk masuk ke tahap selanjutnya. Produk antara di Cahaya Cipta Food dapat dilihat pada Gambar 1.10.



Gambar 1.10. Adonan kulit bakpia

Sumber: Dokumentasi pribadi

3. Produk Akhir

Produk akhir di Cahaya Cipta Food berupa bakpia yang sudah di *packing* dan siap untuk dijual ke konsumen. Bakpia yang diproduksi oleh Cahaya Cipta Food berisi 15pcs/box dan memiliki rasa coklat, kacang hijau, keju, dan mix yang memiliki penanda rasa di bagian samping kemasannya. Produk bakpia dari Cahaya Cipta Food dapat dilihat pada Gambar 1.11. dan Gambar 1.12.



Gambar 1.11. Bakpia Menuk

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 1.12. Bakpia Menuk dalam kemasan

Sumber: Dokumentasi pribadi

1.2.2 Proses Produksi

1. Pemilihan Bahan

Pada proses pemilihan bahan baku (tepung terigu, kacang hijau, pasta coklat, tepung premiks, mentega putih dan margarin) bahan yang digunakan harus sesuai kriteria yaitu yang tidak jamur, masih memiliki waktu kadaluwarsa (*expired*) yang panjang, dan tidak ada bahan yang rusak ataupun terkena kotoran.

2. *Mixing* Adonan

Setelah proses pemilihan bahan, selanjutnya dilakukan *mixing* untuk adonan kulit luar dan adonan kulit dalam bakpia. Pada *mixing* adonan kulit dalam bakpia dicampurkan bahan-bahan seperti tepung terigu sebanyak 4 kg dan mentega putih sebanyak 2 kg. Sedangkan untuk proses *mixing* adonan kulit luar bakpia dilakukan dengan cara mencampurkan bahan-bahan seperti tepung terigu 3 kg, margarin 700 g, gula pasir 300 g, garam 2 sendok makan dan air sebanyak 1400 ml.



Gambar 1.13. *Mixing* adonan

Sumber: Dokumentasi pribadi

3. Pembuatan Isian

- a. Pada proses pembuatan isian kacang hijau dilakukan perendaman kacang hijau selama 2 jam. Kacang hijau yang sudah direndam kemudian di cuci untuk menghilangkan sisa kulitnya. Selanjutnya kacang hijau yang sudah bersih dikukus selama 90 menit sebelum dilakukan penggilingan. Pada proses penggilingan kacang hijau dicampurkan bahan-bahan seperti margarin, gula pasir dan susu bubuk.
- b. Pada proses pembuatan isian coklat dilakukan pemilihan bahan, kemudian bahan-bahan yang sudah dipilih tersebut dicampurkan dengan takaran tepung premiks 2 kg, pasta coklat 1 kg, air 300 ml dan minyak goreng 400 ml.

4. Pencetakan

Pada proses pencetakan dilakukan dengan cara memasukkan isian bakpia yang kemudian dibungkus dengan kulit bakpia. Pencetakan bakpia di Cahaya Cipta Food masih dilakukan secara manual dengan mengandalkan tenaga kerja manusia.



Gambar 1.14. Pencetakan bakpia

Sumber: Dokumentasi pribadi

5. Pemanggangan

Pada proses pemanggangan dilakukan dengan cara memasukkan bakpia yang sudah tersusun di atas loyang ke dalam oven. Pemanggangan bakpia

dilakukan dengan suhu 265°C selama 15 menit untuk pemanggangan pertama dan dilanjutkan selama 7 menit untuk pemanggangan kedua.

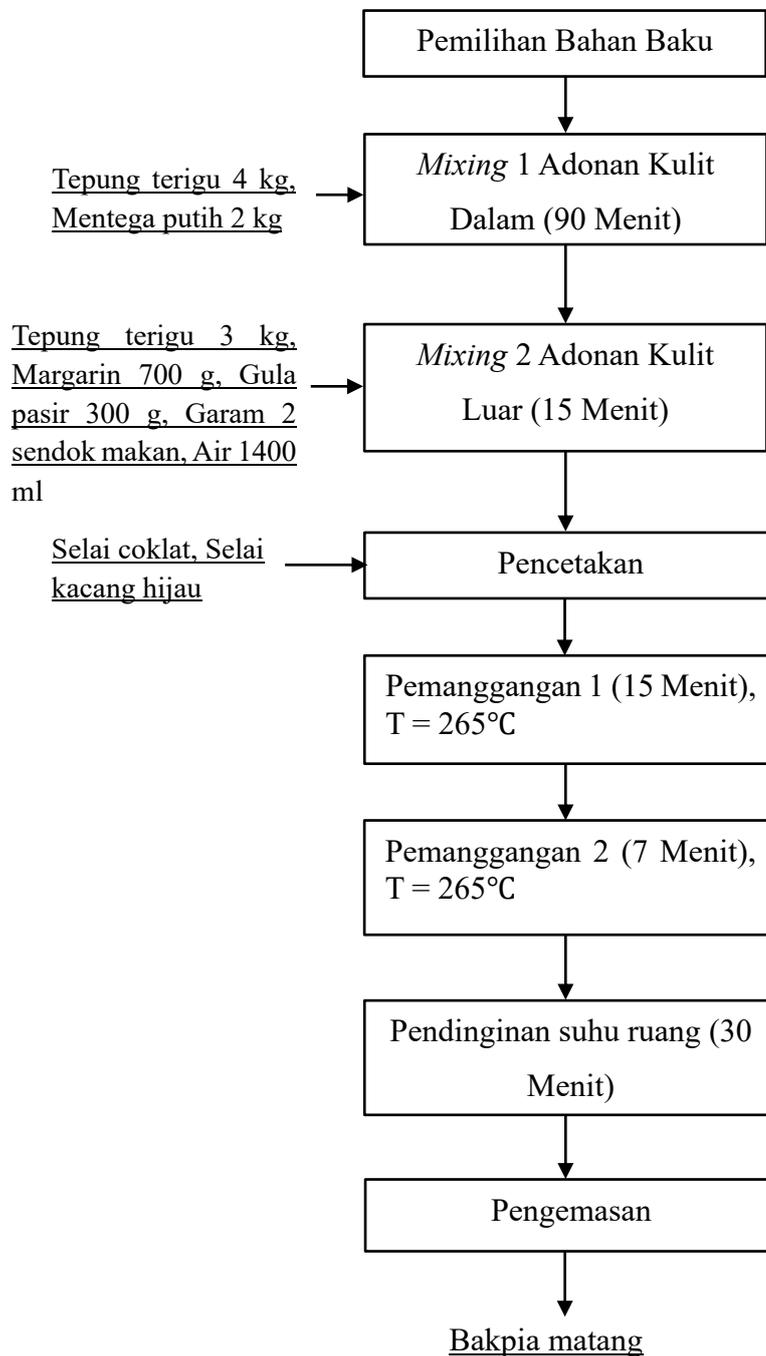
6. Pendinginan

Pada proses pendinginan, bakpia yang sudah dikeluarkan dari oven dibiarkan pada suhu ruang selama kurang lebih 30 menit. Setelah kurang lebih 30 menit, bakpia siap masuk ke tahap pengemasan.

7. Pengemasan

Pada proses pengemasan bakpia di Cahaya Cipta Food masih dilakukan dengan cara manual. Pengemasan bakpia ini meliputi pembentukan kemasan, menandai rasa bakpia pada kemasan dan pemasangan label kadaluwarsa (*expired*).

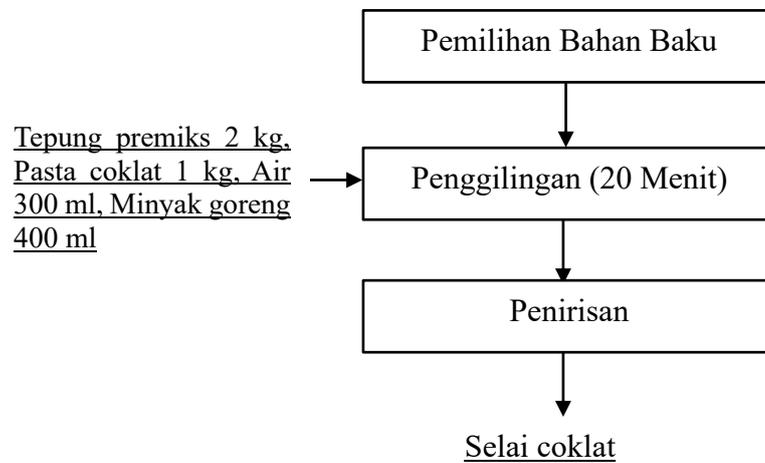
1.2.2.1 Diagram Alir Proses Produksi Bakpia



Gambar 1.15. Diagram alir proses produksi bakpia

Sumber: Dokumen Perusahaan

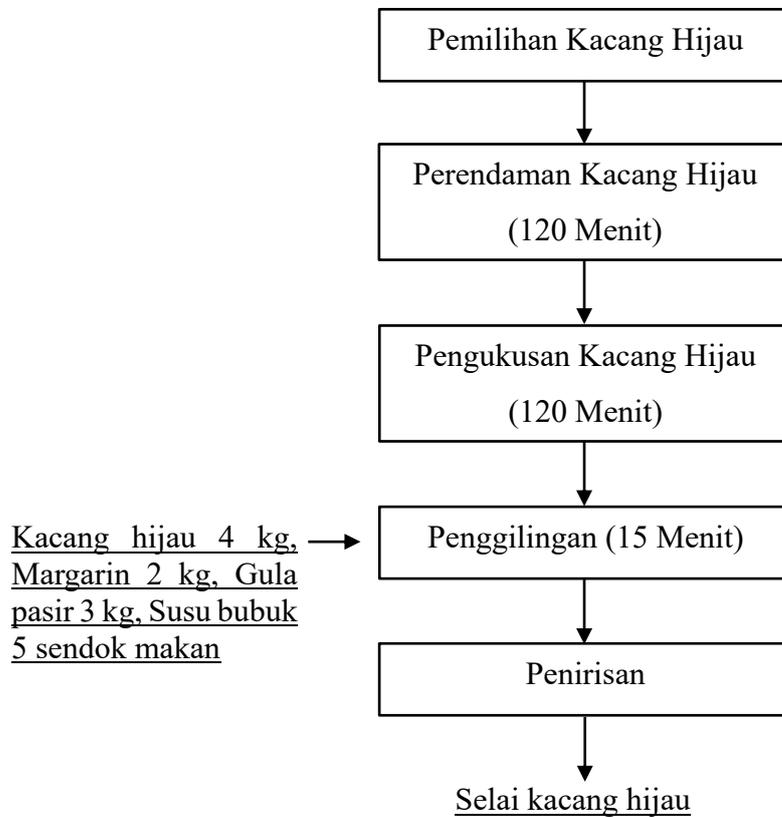
1.2.2.2 Diagram Alir Proses Produksi Selai Coklat



Gambar 1.16. Diagram alir proses produksi selai coklat

Sumber: Dokumen Perusahaan

1.2.2.3 Diagram alir proses produksi isian kacang hijau



Gambar 1.17. Diagram alir proses produksi selai kacang hijau

Sumber: Dokumen Perusahaan

1.2.3 Mesin dan Peralatan

Tabel 1.1. Spesifikasi Mesin dan Peralatan

No	Nama Alat	Fungsi	Gambar
1	Mesin <i>Mixer</i>	Mesin <i>mixer</i> digunakan sebagai alat untuk mencampurkan adonan kulit maupun isian bakpia agar tercampur secara merata dan homogen.	
2	Mesin Oven	Mesin oven digunakan sebagai alat untuk memanggang bakpia yang belum matang menjadi bakpia yang siap dikonsumsi.	
3	Loyang	Loyang digunakan sebagai wadah bakpia yang akan dipanggang dalam oven dan sebagai wadah bakpia yang masih panas.	

4	Timbangan Analog	Timbangan analog digunakan untuk menimbang bahan baku pembuatan bakpia	
5	Cetakan Bakpia	Cetakan bakpia digunakan untuk membentuk adonan kulit dan isian sehingga terbentuk bakpia yang siap dipanggang.	
6	Alat <i>Expired Date</i>	Alat <i>expired date</i> digunakan untuk menandai tanggal kadaluwarsa pada kemasan bakpia.	

1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang

Sarana merupakan segala sesuatu yang dapat digunakan sebagai alat atau media untuk mencapai suatu tujuan kerja. Sedangkan prasarana adalah peralatan pembantu atau penunjang utama yang secara tidak langsung untuk mencapai suatu tujuan kerja. Sarana dan prasarana dalam perusahaan merupakan hal yang penting untuk menunjang kegiatan produksi dan penjualan. Oleh karena itu, sarana dan prasarana dalam melakukan usaha

harus mendukung. Cahaya Cipta Food mempunyai sarana dan prasarana yang dapat dilihat pada Tabel 1.2. dan Tabel 1.3.

Tabel 1.2. Sarana di Cahaya Cipta Food

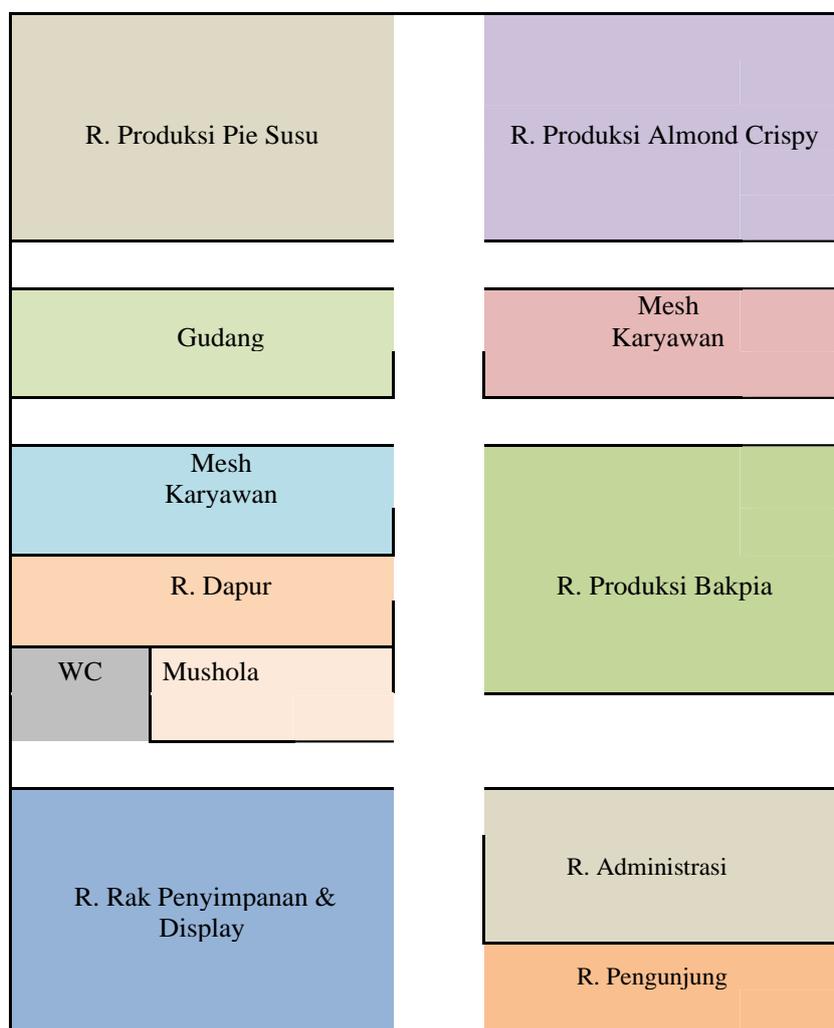
No	Keterangan	Jumlah
1	Meja dan kursi kerja	5
2	Rak sepatu	1
3	Rak helmet	1
4	Kulkas	1
5	Komputer	2
6	Rak <i>Display</i>	1
7	Loyang	30
8	Wifi	1
9	Kipas angin	5
10	<i>Storage box</i>	12
11	Printer	1

Tabel 1.3. Prasarana di Cahaya Cipta Food

No	Keterangan	Jumlah
1	Ruang Produksi	2
2	Ruang Pengemasan	2
3	Ruang Kasir	1
3	Ruang Display	1
4	Ruang Mushola	1
5	Ruang Dapur	1
6	Gudang	1
7	Toilet	1
8	Mesh Karyawan	1

1.2.5 *Layout* Perusahaan

Layout perusahaan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan. Tata letak ruang-ruang dan fasilitas dalam suatu perusahaan sebagai penunjang kegiatan produksi. Penyusunan *layout* dengan baik bertujuan memudahkan pembaca dalam memperoleh informasi yang disajikan sehingga jalannya proses produksi yang efisien. *Layout* perusahaan Cahaya Cipta Food dapat dilihat pada Gambar 1.18.



Gambar 1.18. *Layout* Perusahaan Cahaya Cipta Food

Sumber: Dokumen pribadi

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK

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

2.1 Latar Belakang

Bakpia merupakan sejenis kue tradisional yang terkenal di Indonesia, terutama di daerah Yogyakarta dan Solo. Bakpia memiliki kulit yang tipis dan berisi isian selai atau pasta dengan berbagai varian rasa yang lezat (Natalia dkk., 2011). Pada awalnya, bakpia hanya memiliki dua varian rasa utama, yaitu kacang hijau dan kacang merah. Isian kacang hijau atau kacang merah tersebut terbuat dari biji-bijian yang direbus dan dihaluskan, lalu dicampur dengan gula. Isian tersebut kemudian dibungkus dengan kulit yang tipis dan elastis. Bakpia kacang hijau dan kacang merah masih menjadi varian yang paling populer hingga saat ini (Dwi Lestari dkk., 2018).

Cahaya Cipta Food merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan khususnya bakpia. Perusahaan ini beroperasi sejak tahun 2018 dan bertahan sampai saat ini dengan perkembangan pemasaran yang semakin luas. Produk bakpia yang diproduksi oleh Cahaya Cipta Food memiliki berbagai varian rasa. Menyadari akan ketatnya persaingan pasar, perusahaan berusaha untuk mempertahankan kualitas produknya. Tetapi pada kenyataannya bakpia yang produksi di Cahaya Cipta Food masih banyak yang mengalami cacat produk dalam proses produksinya.

Defect produk atau yang biasa disebut cacat produk pangan merujuk pada ketidaksempurnaan, kerusakan, atau kesalahan dalam produk pangan yang membuat produk pangan tersebut tidak memenuhi standar kualitas atau keselamatan yang diharapkan (Musanta & Mahar, 2022). Cacat produk yang terjadi

pada bakpia di Cahaya Cipta Food adalah jenis cacat produk berbentuk fisik yang berupa bakpia gosong dan isian keluar. Cacat produk dari suatu perusahaan harus diperhatikan agar tidak mengurangi jumlah/*output* produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, untuk meminimalisir cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut mengenai proses produksinya dengan mengamati jenis, jumlah, dan faktor-faktor yang mempengaruhi cacat produk.

2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja jenis cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food?
2. Apa jenis cacat produk bakpia yang paling dominan di Cahaya Cipta Food setelah dianalisis menggunakan diagram pareto?
3. Apa faktor-faktor yang menyebabkan cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food?

2.3 Tujuan

Tujuan dari tugas khusus pada kerja praktik ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui jenis cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food.
2. Mengetahui jenis cacat produk bakpia yang paling dominan di Cahaya Cipta Food setelah dianalisis menggunakan diagram pareto.
3. Mengetahui faktor-faktor penyebab terjadinya cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food.

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

Menurut Sugiyono (2018), metode survei pada dasarnya merupakan metode ilmiah untuk memperoleh data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Data yang diperoleh dari survei merupakan kriteria khusus, yaitu data empiris yang valid (diamati). Valid menunjukkan tingkat keakuratan antara data yang benar-benar dihasilkan oleh objek dan data yang dapat dikumpulkan oleh seorang peneliti (Sugiyono, 2018).

Pada pembahasan analisis jenis cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food, hal yang dilakukan oleh penulis terdiri dari perumusan masalah, pengumpulan data,

analisis data, dan menyimpulkan data yang sudah dikumpulkan. Adapun metode pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan mengamati proses produksi bakpia di Cahaya Cipta Food untuk mendapatkan data yang dibutuhkan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara menanyakan langsung kepada pihak Cahaya Cipta Food, baik wawancara terhadap karyawan ataupun wawancara terhadap pembimbing lapangan terkait data yang dibutuhkan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar objek yang berkaitan dengan topik khusus yang diambil oleh penulis.

4. Referensi

Referensi dilakukan dengan mencari literatur sebagai landasan atau pedoman dalam pemecahan masalah pada topik khusus yang diambil.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Analisis pemecahan masalah yang akan diteliti adalah jenis kecacatan produk, faktor-faktor yang menyebabkan cacat produk, dan jenis cacat produk yang paling dominan. Pada analisis data digunakan metode pengendalian kualitas statistik yang meliputi diagram pareto dan diagram sebab akibat (*fishbone*). Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung dari hasil pengamatan dan pencatatan proses produksi bakpia di Cahaya Cipta Food.

Berdasarkan pengamatan selama kerja praktik di Cahaya Cipta Food, diperoleh jenis-jenis cacat produk bakpia sebagai berikut:

1. Bakpia Gosong

Bakpia gosong merupakan jenis cacat produk bakpia yang memiliki karakteristik warna kehitaman. Bakpia gosong diakibatkan karena waktu pemanggangan yang terlalu lama, penggunaan suhu oven yang tidak stabil, dan pada saat pencetakan bakpia ukuran kulitnya tidak seragam (terlalu

tipis) sehingga menyebabkan bakpia mudah gosong. Bakpia gosong dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1. Sampel bakpia gosong

Sumber: Dokumentasi pribadi

2. Isian Keluar

Pada proses pengisian selai ke dalam adonan bakpia terkadang isiannya terlalu banyak, pengisian selai tidak ditengah adonan, dan proses pembentukannya yang kurang tepat. Hal tersebut menyebabkan isian keluar ketika proses pengovenan. Bakpia yang isinya keluar dapat dilihat pada Gambar 2.2.



Gambar 2.2. Sampel bakpia isian keluar

Sumber: Dokumentasi pribadi

Jenis kerusakan bakpia di Cahaya Cipta Food pada dasarnya lebih dari bakpia gosong dan isian keluar, contohnya yaitu bakpia berjamur dan

ukurannya tidak seragam. Tetapi karena jenis cacat produk yang paling sering terjadi pada perusahaan adalah bakpia gosong dan isian keluar, maka topik tersebut yang dibahas pada laporan ini. Cahaya Cipta Food juga memiliki standar pembuatan bakpia, dimana jika bakpia yang diproduksi tidak gosong maka masih bisa untuk dipasarkan ke konsumen.

2.5.1 Analisis Diagram Pareto

Diagram pareto merupakan diagram yang digunakan sebagai perbandingan dari berbagai kategori kejadian yang disusun menurut ukurannya untuk menentukan pentingnya atau prioritas kategori kejadian atau sebab-sebab kejadian yang akan dianalisis (Yemima dkk., 2014). Setelah dilakukan pengamatan dan identifikasi jenis, kemudian dilakukan identifikasi jumlah cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food. Hasil identifikasi jenis dan jumlah cacat produk bakpia dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1. Jumlah Produksi dan Cacat Produk di Cahaya Cipta Food

No	Tanggal	Jumlah Produksi	Bakpia Gosong	Isian Keluar
1	21/03/2023	1000	35	27
2	22/03/2023	1000	41	32
3	23/03/2023	1000	64	35
4	24/03/2023	1000	35	18
5	27/03/2023	1000	28	42
6	28/03/2023	1000	47	32
7	29/03/2023	1000	38	49
8	30/03/2023	1000	44	15
9	01/04/2023	1000	51	25
10	03/04/2023	1000	32	27
11	04/04/2023	1000	47	12
12	05/04/2023	1000	67	32
13	07/04/2023	1000	60	38
14	08/04/2023	1000	38	19
15	10/04/2023	1000	44	25
Jumlah		15000	671	428

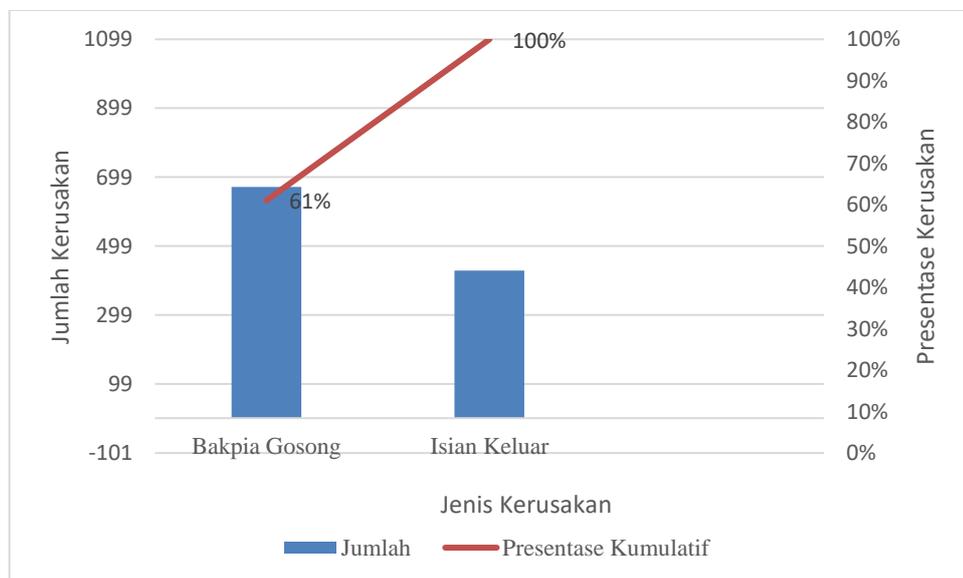
Sumber: Cahaya Cipta Food

Selanjutnya jenis cacat bakpia di Cahaya Cipta Food diurutkan berdasarkan persentase terbesar untuk mengetahui persentase perbandingan jumlah cacat produk yang terjadi, kemudian persentase kumulatifnya, sehingga dapat diketahui jenis cacat yang paling dominan. Hasil perhitungan persentase kumulatif jenis cacat bakpia dibuat dalam suatu ringkasan tabel yang dapat dilihat pada Tabel 2.2.

Tabel 2.2. Presentase Kumulatif Jenis Cacat Produk Bakpia di Cahaya Cipta Food

Jenis Cacat	Jumlah	Presentase	Presentase Kumulatif
Bakpia Gosong	671	61%	61%
Isian Keluar	428	39%	100%
Total	1099	100%	

Diagram pareto berdasarkan jenis dan jumlah cacat produk bakpia di Cahaya Cipta Food dapat dilihat pada Gambar 2.3



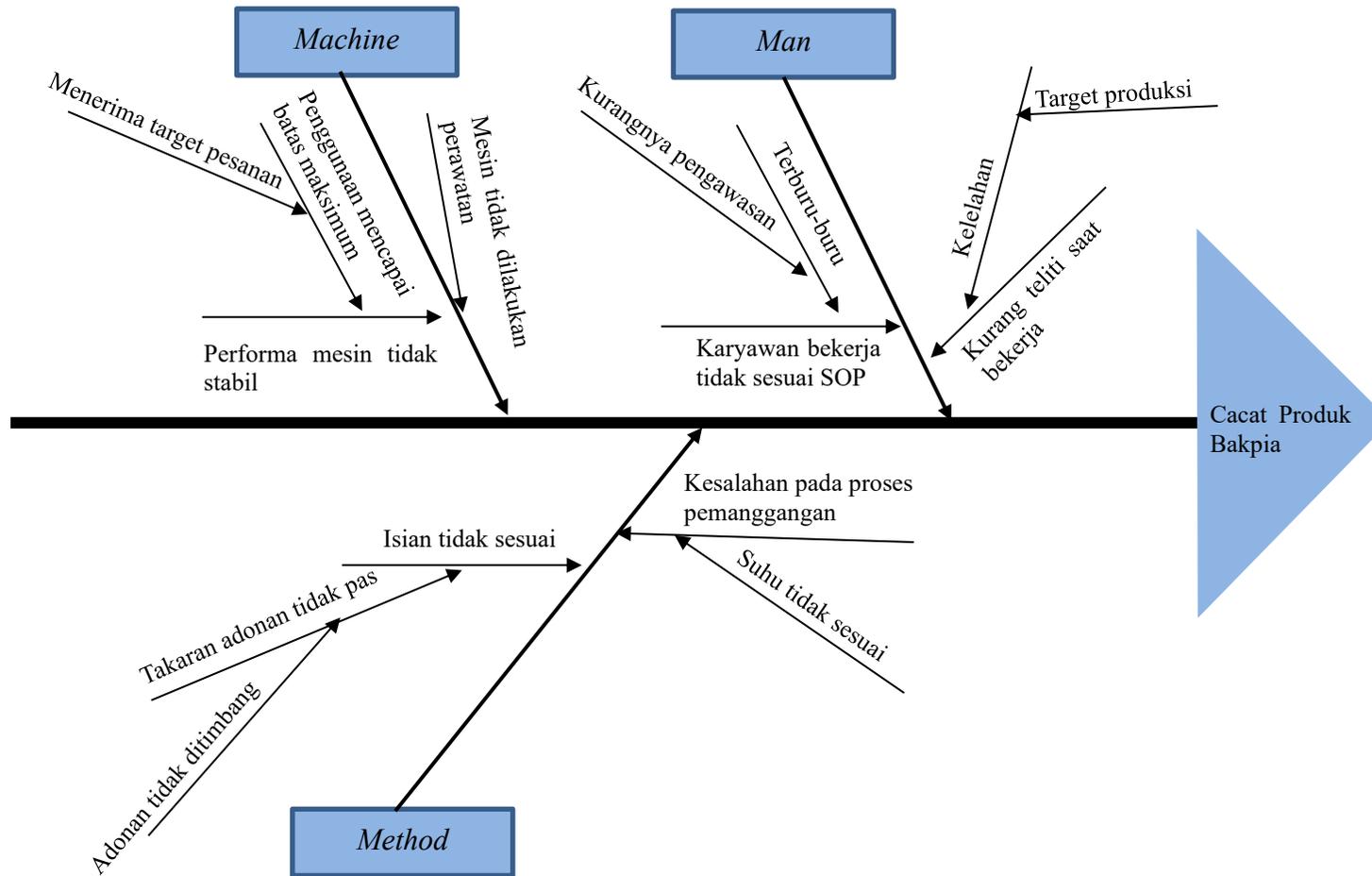
Gambar 2.3. Diagram Pareto Jenis dan Jumlah Cacat pada Bakpia

Berdasarkan analisis diagram pareto pada Gambar 2.3. menunjukkan 2 jenis cacat produk, yaitu bakpia gosong dan isian keluar. Bakpia gosong adalah jenis cacat produk yang paling sering terjadi yaitu sebanyak 671 dengan tingkat presentase sebesar 61%, sedangkan isian keluar adalah jenis cacat produk yang

paling sedikit terjadi yaitu sebanyak 428 dengan tingkat presentase sebesar 39%. Berdasarkan data sampel dan diagram pareto, dapat dikategorikan bahwa cacat produk yang paling dominan adalah bakpia gosong dapat disebabkan karena kesalahan dalam proses pengovenan bakpia. Kemudian faktor-faktor lain yang juga menjadi penyebab cacat produk bakpia dapat digambarkan menggunakan diagram sebab akibat (*fishbone*).

2.5.2 Analisis Diagram *Fishbone*

Diagram sebab akibat (*fishbone* diagram) merupakan salah satu dari *seven basic quality tools* yang sering digunakan oleh seorang peneliti dalam mengolah dan menganalisis data. Diagram *fishbone* dapat mengidentifikasi berbagai macam sebab akibat dalam banyak permasalahan. Diagram ini berguna untuk menganalisis dan menemukan faktor-faktor yang berpengaruh secara signifikan di dalam menentukan karakteristik kualitas *output* kerja (Ririh & Surya, 2021). Diagram *fishbone* dapat dilihat pada Gambar 2.4



Gambar 2.4. Diagram *Fishbone* Cacat Produk Bakpia

Berdasarkan Gambar 2.4. dapat dilihat bahwa bakpia mengalami cacat produk karena beberapa faktor. Adapun faktor-faktor tersebut adalah *man*, *machine*, dan *method*. Hal tersebut sesuai dengan literatur Nuraziz (2021), yang menyatakan bahwa penyebab terjadinya kecacatan berasal dari aspek *Man*, *Method*, dan *Machine*. Berikut adalah penjelasan mengenai faktor-faktor tersebut:

1. Manusia (*man*)

Faktor manusia menjadi salah satu penyebab cacat produk pada bakpia karena karyawan mengejar target produksi yang terlampau banyak sehingga kelelahan saat bekerja yang mengakibatkan kurangnya ketelitian saat bekerja. Faktor lain adalah karena karyawan kurang pengawasan sehingga bekerja dengan terburu-buru yang mengakibatkan karyawan bekerja tidak sesuai dengan SOP.

2. Mesin (*machine*)

Mesin adalah satu penyebab cacat produk pada bakpia karena perusahaan menerima banyak pesanan sehingga menyebabkan penggunaan mesin mencapai batas maksimal yang berakibat pada performa mesin menjadi tidak stabil. Faktor lain adalah karena mesin kurang dilakukan perawatan atau pengecekan performa setiap harinya, sehingga menyebabkan performa mesin tidak stabil.

3. Metode (*method*)

Metode pengolahan bahan (proses produksi) akan mempengaruhi hasil akhir dari produk bakpia. Kurangnya ketelitian pada saat mencetak adonan akan menyebabkan takaran pencetakan adonan yang tidak pas sehingga dapat mengakibatkan isian bakpia tidak sesuai, hal ini dapat menjadi faktor penyebab bakpia isian keluar. Faktor lain adalah pencetakan bakpia yang tidak sempurna (kulit tipis dan tidak tertutup rata) sehingga menyebabkan kesalahan pada proses pengovenan. Hal ini dapat menjadi faktor yang menyebabkan bakpia gosong.

2.6 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari Kerja Praktik di Cahaya Cipta Food adalah sebagai berikut:

1. Jenis cacat produk bakpia yang diproduksi oleh Cahaya Cipta Food adalah bakpia gosong dan isian keluar.
2. Berdasarkan analisis menggunakan diagram pareto, jenis cacat produk bakpia yang paling dominan adalah bakpia gosong dengan presentase sebesar 61%.
3. Faktor-faktor penyebab cacat produk bakpia yang dianalisis dengan diagram *Fishbone* adalah manusia, mesin, dan metode pada proses pembuatan bakpia.

2.7 Saran

Berdasarkan analisis masalah didapatkan saran bagi pihak Cahaya Cipta Food, diantaranya adalah harus menentukan batas maksimal pesanan harian, penggunaan bahan baku yang konsisten, dan pengawasan kerja pada karyawan agar bekerja sesuai dengan SOP.

DAFTAR PUSTAKA

- Assah, Y. F. (2018). Variasi Campuran Minyak Kelapa Sawit dan Virgin Coconut Oil Pada Pembuatan Mentega Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 141–148.
- Astuti, R. D., & Kusumo, F. (2018). Pengaruh Gula Pasir Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Serum Pada Tikus Putih. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta*, 7(1), 102–107.
- Budijanto, S., & Kartika, I. (2015). Karakterisasi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 40–47.
- Dwi Lestari, R., Ratnasari Ekawati, E., & Suryanto, I. (2018). Identifikasi *Staphylococcus aureus* dan Hitung Total Jumlah Kuman Pada Bakpia Kacang Hijau. *Jurnal SainHealth*, 2(2), 1–4.
- Enggar, P. L., & Jacky, S. B. S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA*, 5(3), 4175–4184.
- Hadi, H. (2021). Pemanfaatan Tepung Terigu pada Produk Roti dan Kue. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 101–114.
- Hadiyanto, S. (2018). Kajian Pemanfaatan Pasta Coklat Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kue. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 18–24.
- Musanta, I., & Mahar, M. J. (2022). Penyusunan Tindakan Perbaikan Pada Proses Pengendalian Cacat Produk Roti Manis di Florina Bakery, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2), 121–132.
- Natalia, T. C., Deoranto, P., & Effendi, M. (2011). Analisis Struktur, Perilaku Dan Kinerja Pasar Pada Sentra Industri Bakpia Yogyakarta. *Jurnal Industria*, 1(1), 50–56.
- Nelwan, F., Wuisan, E. M., & Tanudjaja, L. (2013). Perencanaan Jaringan Air Bersih Desa Kima Bajo Kecamatan Wori. *Jurnal Sipil Statik*, 1(10), 678–684.
- Pratiwi, D. (2021). Pengaruh Variasi Bahan Baku terhadap Kualitas Pasta Coklat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1).
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin dan Whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 89–99.

- Ririh, K. R., & Surya, N. L. (2021). Analisis Risiko Kecelakaan Kerja Menggunakan Metode HIRARC dan Diagram Fishbone pada Lantai Produksi PT. DRA Component Persada. *Jurnal Teknik Sistem dan Industri*, 2(2), 135–152.
- Risti Lempang, I., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4), 156.
- Slamet, R., Moh. Su'i, & Suprihana. (2017). Pengaruh Penambahan Pewarna Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Wortel Terhadap Margarin Berbahan Minyak Kelapa dan Lemak Coklat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 11(2), 135–145.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). Dalam *Bandung: CV. Alfabeta*.
- Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 124–129.
- Yanto, T., Karseno, K., & Purnamasari, M. M. D. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 123–129.
- Yemima, O., Nohe, D. A., & Novia Nasution, Y. (2014). Penerapan Peta Kendali Demerit dan Diagram Pareto Pada Pengontrolan Kualitas Produksi (Studi Kasus: Produksi Botol Sosro di PT. X Surabaya). *Jurnal Ekspansional*, 5(2), 197–202.
- Yuliana, N., & Sari, R. P. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Premiks Berbasis Tepung Terigu dan Jagung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 1–8.
- Yuliatmoko, W., & Satyatama, D. I. (2012). Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 13(2), 94–106.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Keterangan penyelesaian kerja praktik

FORM KP-04/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Rizki Aldhianto Utomo
NIM : 2000033027
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Cahaya Cipta Food
Tanggal Kerja Praktik : 20 Maret 2023 – 17 April 2023

Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK*.

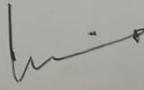
Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi**


(.....)

Pembimbing Lapangan,


(.....SIDHI ERLANGGA.....)

*: coret yang tidak perlu
**: wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 2. Log Book pelaksanaan kerja praktik di perusahaan

FORM KP-02/TP



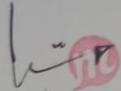
PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	20/Mar/2023	- Orientasi - Perkenalan Tempat dan Alat - Perkenalan Kepala Produksi dan Karyawan	Ⓝ
2	21/Mar/2023	- Pengemasan Bakpia Coklat	Ⓝ
3	22/Mar/2023	- Pengemasan Bakpia Kacang Hijau	Ⓝ
4	23/Mar/2023	- Pengemasan Bakpia Mix	Ⓝ
5	24/Mar/2023	- Proses Pembuatan Adonan Bakpia	Ⓝ
6	27/Mar/2023	- Proses Pembuatan Isian Bakpia Coklat	Ⓝ
7	28/Mar/2023	- Proses Pembuatan Isian Bakpia Kacang Hijau	Ⓝ
8	29/Mar/2023	- Penyimpanan Rak Bersih	Ⓝ
9	30/Mar/2023	- Produksi Bakpia	Ⓝ
10	31/Mar/2023	- Produksi Bakpia	Ⓝ
11	1/Apr/2023	- Pembentukan Adonan Bakpia	Ⓝ
12	3/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
13	4/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
14	5/Apr/2023	- Pengamatan Bahan Baku	Ⓝ
15	7/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
16	8/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
17	10/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
18	11/Apr/2023	- Proses Pengovenan Bakpia	Ⓝ
19	12/Apr/2023	- Pengemasan Bakpia	Ⓝ
20	13/Apr/2023	- Sortir Bakpia Rusak Akibat Jamur	Ⓝ

21	14/Apr/2023	- Membantu Pengemasan Pie Susu	✓
22	15/Apr/2023	- Membantu Pengemasan Pie Susu	✓
23	17/Apr/2023	- Penyerahan Kenang-Kenangan - Penutup dan Pamit	✓

**Mengetahui,
Pembimbing Lapangan***



(Sidhi Erlangga)

Lampiran 3. Form penilaian pembimbing lapangan

FORM KP-03/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

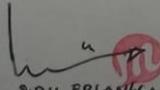
FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Sidhi Erlangga
Jabatan : Operation Manager
Nama Industri : Cahaya Cipta Food
Nama Mahasiswa : Rizki Aldhianto Utomo
NIM : 2000033027

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	95
2.	Pemahaman materi/konsep	95
3.	Cara komunikasi (communication skill)	80
4.	Sikap	85
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6.	Kekompakan/team work	90
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	85
8.	Kepercayaan diri	85
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		

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

.....
Pembimbing Eksternal*,


(.....
SIDHI ERLANGGA
.....)

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Lampiran 5. Sertifikat Halal



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID34110001540141022

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

NURHAYATI

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Produk bakeri

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

Cahaya Cipta Food
JI Raya LPMP No 12 Padukuhan Kedulan RT
005/ RW 030 Kel Tirtomartani Kalasan Sleman
55571 Yogyakarta

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
1	Crispy Almond
2	Bakpia
3	Pie Susu

Hal: 1 / Total Produk: 3

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

29 Maret 2023

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID34110001540141022

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

NURHAYATI

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Produk bakeri

نوع المنتج

Daftar Gerai / Outlet

No	Nama Gerai / Outlet
1	Cahaya Cipta Food

Hal: 1 / Total Outlet: 1

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

29 Maret 2023

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN

