PERUSAHAAN ROTI MATAHARI
DI PASURUAN

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

OLEH :

APRILIA KURNIASARI (6103009038)
NOVITA TRIJANTI W. N. (6103009065)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA

2012

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Aprilia Kurniasari, Novita Trijanti W. N.

NRP : 6103009038, 6103009065

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul : PERUSAHAAN ROTI MATAHARI DI PASURUAN

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 18 Juni 2011

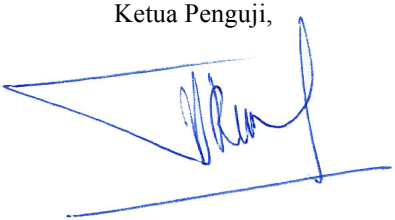
Yang menyatakan,

Aprilia Kurniasari Novita Trijanti W. N.

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Perusahaan Roti Matahari di Pasuruan**" yang diajukan oleh Aprilia Kurniasari (6103009038) dan Novita Trijanti W. N. (6103009065), telah diujikan pada tanggal 6 juli 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si
Tanggal:

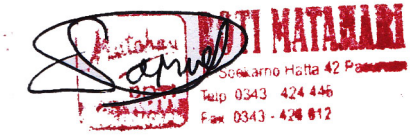
Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.
Tanggal: 1 - 9 - 2012.

LEMBAR PERSETUJUAN

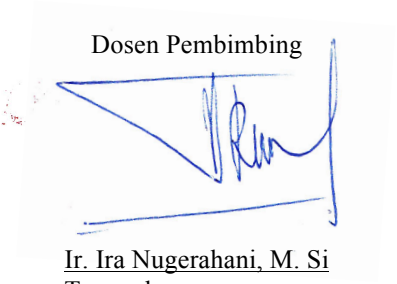
Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul "**Perusahaan Roti Matahari di Pasuruan**", yang diajukan oleh Aprilia Kurniasari (6103009038) dan Novita Trijanti W. N. (6103009065), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Perusahaan Roti Matahari
Pembimbing Lapangan,



Samuel Laksmana
Tanggal:

Dosen Pembimbing



Ir. Ira Nugerahani, M. Si
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul :

PERUSAHAAN ROTI MATAHARI DI PASURUAN

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh, gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarism, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009).

Surabaya, 18 Juli 2012

Aprilia Kurniasari Novita Trijanti W. N.

Aprilia Kurniasari, NRP 6103009038 dan Novita Trijanti Wahyu Ningsih, NRP 6103009065. **Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan**.
Di bawah bimbingan: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRAK

Roti merupakan produk pangan yang dibuat dari tepung terigu dengan ragi roti yang kemudian difermentasi dan dipanggang dan dapat ditambahkan susu, garam, gula, lemak dan bahan. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan roti yang terletak di Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Struktur Organisasi yang digunakan Perusahaan Roti Matahari adalah organisasi garis dan dalam bentuk perusahaan perseorangan.

Variasi produk roti yang dimiliki perusahaan Roti Matahari tidak banyak antara lain roti *sisir* biasa (basah/kering), roti sisir *roombutter* (basah/kering), roti *rounde* (basah/kering), roti *blencong*, roti *warmball* (biasa/darmo/kismis), dan *kasuran*. Tahapan produksi roti basah meliputi sortasi, penimbangan, pencampuran I, fermentasi I, pencampuran II, fermentasi II, penimbangan dan pembentukan adonan, *proofing*, pemanggangan I, pendinginan I dan sortasi, perlakuan akhir, dan pengemasan. Sedangkan, produksi roti kering dilakukan tahapan pemanggangan II dan pendinginan II sebelum pengemasan. Jenis pengemas yang digunakan plastik HDPE (*High Density Polyethylene*) dan PP (*Polypropylene*).

Sanitasi di Perusahaan Roti Matahari dilakukan secara berkala. Sanitasi bahan baku dan bahan pembantu dilakukan dengan sortasi serta penyimpanan yang baik. Pengawasan mutu dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian pada proses produksi, dan pengendalian pada mutu produk akhir.

Kata kunci : roti, Perusahaan Roti Matahari

Aprilia Kurniasari, NRP 6103009038 dan Novita Trijanti Wahyu Ningsih, NRP 6103009065. **Report of the Food Processing Industry Practice at "Roti Matahari" Company Pasuruan.**
Under guidance: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRACT

Bread is a food product made from wheat flour with yeast bread that is fermented and baked, and can throw in milk, salt, sugar, fat and materials. "Roti Matahari" Company is a bakery company which is located in Pasuruan, East Java. The organizational structure used line organization and their form of private enterprise.

Variations bakery products on "Roti Matahari" Company is not a lot of other ordinary "roti sisir" (wet / dry), "roti sisir" roombutter (wet / dry), bread rounde (wet / dry), Blencong bread, warmball bread (regular / Darmo / raisins) , and kasuran bread. Bread production process includes the stages of sorting, weighing, mixing I, fermentation I, mixing II, fermentation II, weighing and forming the dough, proofing, baking I, cooling I and sorting, the final treatment, and packaging. Meanwhile, production of dry bread continue with baking II and cooling II before packaging. Type of packaging used plastic HDPE (High Density Polyethylene) and PP (Polypropylene).

Sanitation in the "Roti Matahari" Company performed periodically. Sanitation of raw materials and auxiliary materials is done by sorting and good storage. The quality control includes quality control of raw materials and auxiliary materials, control during the production process, and the finaly product quality control.

Key words: bread, "Roti Matahari" Company.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih karunia-Nya makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan ini dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan makalah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugerahani, M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu serta mengarahkan dalam penyelesaian penulisan makalah ini.
2. Bapak Samuel selaku Pemimpin Perusahaan Roti Matahari
3. Orang tua penulis serta semua pihak yang telah banyak membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan berharap makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

Abstrak i

Abstract ii

Kata Pengantar iii

Daftar Isi iv

Daftar Gambar viii

Daftar Tabel x

Daftar Lampiran xi

I. PENDAHULUAN 1
- 1.1. Latar Belakang 1
- 1.2. Tujuan 2
- 1.3. Metode Pelaksaan 3
- 1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan 3

II. TINJAUAN UMUM 4
- 2.1. Riwayat Singkat Perusahaan 4
- 2.2. Lokasi Pabrik 5
  - 2.1.1 Lokasi 6
  - 2.1.2 Tata Letak Pabrik 7
- 2.3. Daerah Pemasaran dan Distribusi 9

III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN 12
- 3.1. Struktur Organisasi 12
- 3.2. Tugas dan Wewenang Karyawan 15
  - 3.2.1. Pimpinan 15
  - 3.2.2. Bagian Keuangan 16
    - 3.2.2.1. Kasir 16
  - 3.2.3. Bagian Produksi 16
    - 3.2.3.1. Seksi Pencampuran 16
    - 3.2.3.2. Seksi Pencetakan 17
    - 3.2.3.3. Seksi Pemanggangan 17
    - 3.2.3.4. Seksi Pengemasan 17
  - 3.2.4. Bagian Pemasaran 17
    - 3.2.4.1. Karyawan Toko 17
    - 3.2.4.2. *Salesman* 18
    - 3.2.4.3. Sopir 18

3.3. Karyawan 18
3.3.1. Klasifikasi Karyawan 18
3.3.2. Jam Kerja 20
3.3.3. Upah Karyawan 21
3.3.4. Kesejahteraan Karyawan 21

IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU 23
4.1. Bahan Baku 23
4.1.1 Tepung Terigu 23
4.1.2 Gula 26
4.1.3 Air 28
4.1.4 Air kelapa 29
4.1.5 Ragi 29
4.1.6 Babon 31
4.1.7 Margarin 32
4.1.8 Telur 33
4.2 Bahan Pembantu 34
4.2.1 Bahan Pengisi 35
4.2.1.1 Coklat Meses 35
4.2.1.2 Kismis 36
4.2.2 Bahan Pelapis 37
4.2.2.1 Gula Halus 37
4.2.2.2 *Roombutter* 37
4.2.2.3 Minyak Goreng 38
4.2.3 Bahan Penambah Citarasa dan Warna 38
4.2.3.1 Coklat Bubuk 38
4.2.3.2 Vanili Bubuk 39
4.2.3.3 Kayu Manis 39

V. PROSES PENGOLAHAN 42
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan 42
5.2. Proses dan Fungsi Pengolahan 43
5.2.1. Pembuatan *Babon* 45
5.2.2. Penimbangan 46
5.2.3. Pencampuran I 46
5.2.4. Fermentasi I 46
5.2.5. Pencampuran II 47
5.2.6. Fermentasi II 47
5.2.7. Penimbangan dan Pembentukan Adonan 48
5.2.8. *Proofing* 48
5.2.9. Pemanggangan I 49
5.2.10. Pendinginan 50

5.2.11. Sortasi 50
5.2.12. Perlakuan Akhir 50
5.2.13. Pemanggangan II 51
5.2.14. Pengemasan 51

VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN 52
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Penyimpanan 52
6.1.1. Plastik 53
6.1.2. Kotak Karton Gelombang 55
6.1.3. Kaleng Penyimpanan 56
6.2. Ruang Penyimpanan dan Metode Penyimpanan 57

VII. MESIN DAN PERALATAN 59
7.1. Jenis dan Spesifikasi Mesin 59
7.2. Jenis dan Spesifikasi Alat 63

VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN 71
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan 71
8.1.1. Sumber Daya Manusia 71
8.1.2. Daya Listrik PLN 71
8.1.3. Daya Listrik Generator 72
8.2. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang 72
8.2.1. Perawatan 72
8.2.2. Perbaikan 73
8.2.3. Penyediaan suku cadang 73

IX. SANITASI PABRIK 74
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu 75
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan 75
9.3. Sanitasi Pekerja 77
9.4. Sanitasi Ruang Pengolahan 77
9.5. Penanganan Limbah 79

X. PENGAWASAN MUTU 80
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu 80
10.1.1. Tepung Terigu 80
10.1.2. Gula 82
10.1.3. Margarin 82
10.1.4. Telur 82
10.1.5. *Babon* 82
10.1.6. Air 82
10.1.7. Bahan-bahan Pembantu 83
10.2. Pengawasan Mutu pada Proses Produksi 83
10.2.1. Pencampuran 83

10.2.2. Fermentasi 84
10.2.3. Penimbangan Adonan 84
10.2.4. *Proofing* 84
10.2.5. Pemanggangan 85
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir 85

XI. TUGAS KHUSUS 86
11.1. Kesejahteraan Karyawan
(Oleh: Aprilia Kurniasari NRP 6103009038) 86
11.2. Perluasan Area Pemasaran
(Oleh: Novita Trijanti W. N. NRP 6103009065) 89
XII. KESIMPULAN DAN SARAN 92

XIII. DAFTAR PUSTAKA 93

XIV. LAMPIRAN 96

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Lokasi Perusahaan Roti Matahari Pasuruan 7
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Perusahaan Roti Matahari 14
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi 44
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan *Starter* (Babon) di Perusahaan Roti Matahari 45
Gambar 6.1. Plastik untuk *Roombutter* dan Blencong 54
Gambar 6.2. Plastik untuk Warmball 54
Gambar 6.3. Plastik untuk Roti Sisir, Kasuran, dan *Rounde* 55
Gambar 6.4. Kotak Karton Gelombang Roti Matahari 56
Gambar 6.5. *Double Wall Boxestipe* CC *Flute* 56
Gambar 6.6. Kotak Kaleng Penyimpanan 57
Gambar 6.7. Ruang Penyimpanan Tepung dan Gula 58
Gambar 7.1. Mesin Pengaduk Bahan (*Mixer*) 60
Gambar 7.2. Oven Konvensional 60
Gambar 7.3. Oven *Rotary* 61
Gambar 7.4. *Burner* 62
Gambar 7.5. Mesin *Sealer* 62
Gambar 7.6. Timbangan Besar 63
Gambar 7.7. Timbangan Kecil 64
Gambar 7.8. Pengocok Telur 64
Gambar 7.9. Penyaring Telur 65
Gambar 7.10. Solet 65
Gambar 7.11. Alat Pemotongan Adonan 66
Gambar 7.12. Pisau 66
Gambar 7.13. Loyang Roti *Warmball* dan *Rounde* 67

Gambar 7.14. Loyang Roti Sisir 67
Gambar 7.15. Kereta Dorong 68
Gambar 7.16. Ember 68
Gambar 7.17. Kotak Penyimpanan Roti 69
Gambar 7.18. Meja Pengembang Adonan dan Pembentuk Roti..... 70

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 3.1. Jumlah Karyawan Perusahaan Roti Matahari 19
Tabel 4.1. Komposisi Gizi Tepung Terigu (100 gram)..... 24
Tabel 4.2. Komposisi Tepung Terigu Cakra Kembar, Segitiga Biru, dan Kunci Biru 26
Tabel 4.3. Komposisi Kimia Gula Pasir..... 27
Tabel 4.4. Persyaratan Mutu Gula Kristal Putih 27
Tabel 4.5. Komposisi Air Kelapa Muda 29
Tabel 4.6. Komposisi Kimia Margarin..... 33
Tabel 4.7. Komposisi Kimia Telur Ayam 34
Tabel 4.8. Persyaratan Mutu Coklat Beras..... 36
Tabel 4.9. Komposisi Kimia Kismis 37
Tabel 4.10. Komposisi Kimia *Roombutter*..... 38
Tabel 4.11. Komposisi Kimia Coklat Bubuk 39
Tabel 4.12. Komposisi Nutrisi Kayu Manis Per 100 gram 40
Tabel 8.1. Perincian Daya Listrik yang Digunakan 72
Tabel 10.1. Komposisi Tepung Cakra Kembar dan Segitiga Biru..... 81
Tabel 10.2. Persyaratan Mutu Tepung Terigu (untuk roti) 81
Tabel 10.3. Persyaratan Air untuk Industri Pangan 83

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Produk Perusahaan Roti Matahari 96
Lampiran 2. Tata Ruang dan Tata Letak Perusahaan Roti Matahari Pasuruan 97