

**PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU ROTI KASUR
PADA INDUSTRI BERKAPASITAS
80 KG TERIGU / HARI**

MAKALAH KOMPREHENSIF



OLEH :

DEBORA RHEMA HARTONO

6103007122

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

2013

**PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU ROTI KASUR
PADA INDUSTRI BERKAPASITAS
80 KG TERIGU / HARI**

MAKALAH KOMPREHENSIF

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

**DEBORA RHEMA HARTONO
6103007122**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2013**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Debora Rhema Hartono

Nrp : 6103007122

Menyetujui Makalah Komprehensif Saya:

Judul:

**PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU ROTI KASUR PADA
INDUSTRI BERKAPASITAS 80 KG TERIGU / HARI**

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

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

Surabaya, Januari 2013

Yang menyatakan,



Debora Rhema Hartono

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Makalah Komprehensif berjudul “**Pengawasan Mutu Bahan Baku Roti Kasur pada Industri Berkapasitas 80 kg Terigu / Hari**” yang disusun oleh Debora Rhema Hartono (6103007122) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S-1 Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, telah diujikan tanggal 22 Januari 2013 dan dinyatakan LULUS oleh Tim Penguji.

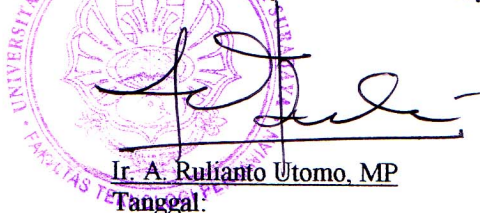
Ketua Tim Penguji



Ir. Theresia Endang Widodoeri Widyastuti, MP

Tanggal: 29 - 1 - 2013

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. A. Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Makalah Komprehensif berjudul “**Pengawasan Mutu Bahan Baku Roti Kasur pada Industri Berkapasitas 80 kg Terigu / Hari**” yang diajukan oleh Debora Rhema Hartono (6103007122) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Menyetujui,

Pembimbing II,



Netty Kusumawati, STP., M.Si.

Tanggal: 29 Januari 2013

Pembimbing I,



Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP.

Tanggal: 29-1-2013

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**


Dengan ini saya menyatakan bahwa Tugas Makalah Komprehensif saya yang berjudul:

“ Pengawasan Mutu Bahan Baku Roti Kasur pada Industri Berkapasitas 80 kg Terigu / Hari”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 saya tersebut merupakan plagiatisme, maka saya bersedia dikenai sanksi dengan peraturan yang berlaku (UURI 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)).

Surabaya, Januari 2013



Debora Rhema Hartono

Debora Rhema Hartono (6103007122). **Pengawasan Mutu Bahan Baku Roti Kasur pada Industri Berkapasitas 80 kg Terigu / Hari.**

Di bawah bimbingan: 1. Ir. Theresia Endang Widodoeri W., MP.
2. Netty Kusumawati, STP., M. Si.

ABSTRAK

Salah satu jenis roti yang banyak diminati di Indonesia adalah roti kasur. Roti kasur terdiri dari beberapa potong roti kecil yang digabungkan menjadi satu sehingga berbentuk seperti kasur. Biasanya terdiri dari 6-12 potong roti yang digabungkan. Pengawasan mutu bahan baku sangat diperlukan karena akan menentukan kualitas produk roti yang dihasilkan.

Mutu produk roti ditentukan oleh pembuatan formula, bahan baku, pemeliharaan peralatan dan mesin, dan pelaksanaan tahapan-tahapan proses produksi. Bahan baku sebagai salah satu penentu mutu produk harus dikendalikan. Pengendalian mutu bahan baku harus dilakukan sejak penerimaan bahan baku, penyimpanan di gudang hingga siap digunakan dalam proses produksi.

Pengawasan mutu yang direncanakan adalah pengawasan terhadap bahan baku roti kasur. Pengujian mutu yang dilakukan pihak pabrik adalah secara sensoris, sedangkan untuk pengujian kandungan kimia bahan dipercayakan kepada supplier dari masing-masing bahan baku.

Kata Kunci: Roti, Kasur, Pengendalian.

Debora Rhema (6103007122). **The Quality Control of Raw Material “Kasur” Bread Factory With Capacity 80 kg Wheat Flour / Day.**

Under guidance: 1. Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP.

2. Netty Kusumawati, STP., M. Si.

ABSTRACT

One of the many popular types of bread in Indonesia is “Kasur” bread. “Kasur” bread consist of certain pieces of bread that combine into one form so has shape like bed. Usually consist of 6-12 pieces of bread that combined. Quality control of raw material is very important because it will determine quality of bread product.

The quality of bread is determine by formula making, raw material, maintenance of equipment and machine, and implementation the production process. Raw material as determinant of quality of bread must to be controlled. Control of raw material must be done since acceptance of raw material, storage in the store house until ready to use in process production.

The quality control will be plan is controlling the raw material of “Kasur” bread. The quality examination will be done by the factory is sensory, while the examination of chemical materials be trusted to supplier from each raw material.

Key Words: Bread, Rounde, ”Kasur”, Control

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih karunia-Nya, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan Makalah Komprehensif dengan judul: **“Pengendalian Mutu Bahan Baku Roti Kasur pada Industri Berkapasitas 80 kg Terigu / Hari”** pada waktu yang telah ditentukan. Penulisan Makalah Komprehensif ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program pendidikan Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan berbagai pihak, tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini tidak akan terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. Theresia Endang Widodoer Widyastuti, MP selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu dan banyak memberikan dukungan, pengarahan dan bimbingan hingga terselesaikannya penulisan Makalah Komprehensif ini.
2. Netty Kusumawati, STP., M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu dan banyak memberikan dukungan, pengarahan dan bimbingan hingga terselesaikannya penulisan Makalah Komprehensif ini.
3. Kedua orang tua yang telah banyak memberikan dukungan moril, semangat dan doa sehingga Makalah Komprehensif ini dapat terselesaikan.
4. Teman-teman mahasiswa FTP yang telah banyak membantu, memberi semangat, dukungan, dan batuan saat pembuatan makalah ini.

Penulis juga menyadari bahwa Makalah Komprehensif ini masih jauh dari sempurna tetapi semoga tetap bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis sungguh berharap semoga makalah ini dapat berguna bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR APPENDIX.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Roti Kasur.....	3
2.1.1 Kriteria Mutu.....	3
2.1.2 Standar Mutu.....	4
2.2 Bahan Baku Roti Kasur.....	4
2.2.1 Terigu.....	4
2.2.2 Gula.....	7
2.2.3 Ragi Kering Instan.....	7
2.2.4 Air.....	9
2.2.5 Margarin.....	9
2.2.6 Telur.....	11
2.2.7. Susu Bubuk.....	13
BAB III. PENGAWASAN MUTU ROTI KASUR.....	14
3.1 Spesifikasi / Persyaratan Bahan Baku.....	14
3.1.1 Terigu.....	14
3.1.2 Gula.....	14
3.1.3 Ragi (<i>yeast</i>).....	15
3.1.4 Air.....	16

	3.1.5 Margarin.....	17
	3.1.6 Telur.....	17
	3.1.7 Susu Bubuk.....	18
3.2	Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	19
	3.2.1 Pengendalian Selama Penerimaan.....	19
	3.2.2 Pengendalian Selama Penyimpanan.....	20
BAB IV.	PEMBAHASAN.....	21
BAB V.	KESIMPULAN.....	25
	DAFTAR PUSTAKA.....	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Kriteria Mutu Roti Kasur..... 3
Tabel 2.2	Syarat Mutu Terigu (SNI 01-3751-2006)..... 6
Tabel 2.3	Syarat Mutu Gula Kristal Putih (SNI 01-3104- 2001/revisi 2005)..... 7
Tabel 2.4	Standar Mutu Ragi untuk Industri (SNI 01-2982-1992) 8
Tabel 2.5	Standar Mutu Air untuk Diminum (SNI 01-6242-2000) 10
Tabel 2.6	Standar Mutu Margarin untuk Industri (SNI 01-3541- 2002)..... 11
Tabel 2.7	Persyaratan Tingkatan Mutu Telur Ayam (SNI, 1995)... 12
Tabel 2.8	Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-1999)..... 13
Tabel 3.1	Kriteria Penerimaan Terigu dan Cara Pengujian..... 14
Tabel 3.2	Kriteria Penerimaan Gula dan Cara Pengujian..... 15
Tabel 3.3	Kriteria Penerimaan Ragi Kering Instan dan Cara Pengujian..... 15
Tabel 3.4	Kriteria Penerimaan Air dan Cara Pengujian..... 17
Tabel 3.5	Kriteria Penerimaan Margarin dan Cara Pengujian... 17
Tabel 3.6	Kriteria Penerimaan Telur dan Cara Pengujian..... 18
Tabel 3.7	Kriteria Penerimaan Susu Bubuk dan Cara Pengujian 19

DAFTAR APPENDIX

	Halaman
APPENDIX A LEMBAR PENGENDALIAN MUTU (<i>CHECKSHEET</i>).....	28
APPENDIX B CONTOH PROSEDUR PENGUJIAN SENSORIS TERIGU.....	31