

**PROSES PENGOLAHAN ROTI DI PT. BOCUAN GAPAPA
SPAZIO-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

GABRIELLA MARIA	6103013053
JOHN JOZEF S	6103013094
I.NYOMAN GEDE	6103013151

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

**PENGOLAHAN ROTI
DI PT. BOCUAN GAPAPA
SPAZIO-SURABAYA**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

GABRIELLA MARIA	6103013053
JOHN JOZEF S	6103013094
I.NYOMAN GEDE	6103013151

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Gabriella Maria, John Jozef S, I.Nyoman Gede

NRP : 6103013053, 6103013094, 6103013151

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya**

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.

Yang menyatakan.



Gabriella Maria



I.Nyoman Gede

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya**” yang diajukan oleh Gabriella Maria (6103013053), John Jozef S (6103013094), I.Nyoman Gede (6103013151) telah diujikan pada tanggal 26 Januari 2017 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.


Ketua Tim Penguji,



Dr. rer.nat. Ign Radix Astadi P.J., S.TP., MP.
Tanggal:

Mengetahui
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,




Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya”**, yang diajukan oleh Gabriella Maria Angelina (6103013053), John Jozef (6103013094), I Nyoman Gede Dharma (6103013151) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Bocuan Gapapa
Manager,



Maria Felisitas
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Dr. rer.nat. Ign Radix Astadi P.J., S.TP., MP.
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**PENGOLAHAN ROTI
DI PT. BOCUAN GAPAPA
SPAZIO-SURABAYA**

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 akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan 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 (c) tahun 2010).

Surabaya, Januari 2017



Gabriella Maria

John Jozef

I.Nyoman Gede

Gabriella Maria Angelina (NRP. 6103013053); John Jozef Sumual (NRP. 6103013094); I Nyoman Gede Dharma (NRP. 6103013151)

Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio – Surabaya

Di bawah bimbingan :

Dr.rer.nat. Ign. Radix Astadi P.J.,S.TP., MP

ABSTRAK

Produk ini sudah banyak diminati oleh masyarakat karena kemudahan penyajian, bentuknya yang menarik dengan varian rasa beragam, mengenyangkan, dan harga yang terjangkau. PT. Bocuan Gapapa adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang *bakery*. Konsep yang diberikan PT. Bocuan Gapapa berbeda dengan perusahaan *bakery* lainnya. PT. Bocuan Gapapa menawarkan produk yang berkualitas dengan harga yang terjangkau dan dengan menggunakan konsep *cafe*. Pada tahun 2011, PT. Bocuan Gapapa mulai berdiri di daerah Sunter, Jakarta kemudian memasarkan hingga ke Surabaya dengan *cafe* yang terletak di Spazio dan *outlet* yang berada di D'Cost (perusahaan PT. Pendekar Bodoh). Struktur organisasi PT. Bocuan Gapapa menggunakan organisasi lini dan staf. PT. Bocuan Gapapa menyimpan bahan baku dalam satu ruangan dengan pendingin ruangan. Kebersihan ruang penyimpanan dan ruang produksi diperiksa dan dicek secara rutin. Bahan baku PT. Bocuan Gapapa dilakukan pengecekan secara fisik. Pengendalian mutu dilakukan secara berkala yaitu dari penerimaan bahan baku , proses produksi, hingga produk jadi. Limbah yang ada di PT. Bocuan Gapapa berupa limbah cair dan limbah padat.

Kata Kunci : Roti, Proses, Pengolahan, *cafe*

Gabriella Maria Angelina (NRP. 6103013053); John Jozef Sumual (NRP. 6103013094); I Nyoman Gede Dharma (NRP. 6103013151)

Bread Production Process in PT. Bocuan Gapapa Spazio – Surabaya

Advisor :

Dr.rer.nat. Ign. Radix Astadi P.J.,S.TP., MP

ABSTRACT

Bread is one of food product that have been consumed by many people in Indonesia. This product generally is easy to be consumed because of the attractive appearance, various flavors and affordable price. PT. Bocuan Gapapa is a bakery industry which has different concept with others bakery industry. This company offers quality products in a cafe style. PT. Bocuan Gapapa is established in 2011 in Sunter, Jakarta. Their business then expands to Surabaya by opening a cafe which is located at Spazio and near D'Cost. The sturcture organization of this company is line and staff organization. PT. Bocuan Gapapa keeping their ingredients in a cool room. The cleanliness of the storage room and production room are checked routinely. All the ingredients will also be examined phisycally. Roti merupakan salah produk olahan pangan yang sudah banyak beredar di kalangan masyarakat khususnya di Indonesia. Quality control are applied start from ingredients recieving, during production process until become good end products. The sewage in this industry are liquid and solid sewage.

Key Word: Bread, Processing, *cafe*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bocuan Gapapa, Spazio, Surabaya”**. Penyusunan laporan 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.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. rer.nat. Ign Radix Astadi P.J., S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang berkenan membimbing penulisan hingga terselesaikannya Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.
2. Maria Felisitas, staff dan jajaranya sebagai pendamping selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah menyediakan waktu untuk membimbing penulis.
3. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat pada penulis sehingga makalah ini tersusun dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah ini sebaik mungkin, namun penulis menyadari bahwa Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Januari 2017

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan tanggal pelaksanaan	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	3
2.1. Riwayat Perusahaan.....	3
2.2. Lokasi dan Tata – tata Letak	4
2.2.1.Lokasi Pabrik	4
2.2.2.Tata Letak Pabrik	5
2.3. Daerah Pemasaran dan Distribusi	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Deskripsi Tugas dan Wewenang Karyawan	12
3.3. Ketenagakerjaan	14
3.3.1. Pengupahan	14
3.3.1.1. Upah Pokok	14
3.3.1.2. Upah Tunjangan	15
3.3.1.3. Upah Lembur	15
3.3.2. Hari dan Jam Kerja	16
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	17
4.1. Macam – macam Bahan Baku dan Bahan Pembantu	17
4.2. Bahan Baku Roti	18

4.2.1. Tepung Terigu	18
	Halaman
4.2.2. Air	19
4.2.3. <i>Yeast</i>	20
4.2.4. Gula	22
4.2.5. <i>Shortening</i>	22
4.2.6. Susu	23
4.2.7. Garam	24
4.2.8. Telur	24
4.2.9. <i>Bread Improver</i>	25
4.2.10. Minyak Goreng.....	26
4.3. Bahan <i>Flavouring</i> dan Isian	26
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	30
5.1. Penimbangan	31
5.2. Pencampuran dan Pengadukan	32
5.3. <i>Floor Time</i>	32
5.4. Pembagian dan Pembulatan	33
5.5. Penyimpanan dalam <i>Airblast</i> dan <i>Freezer</i>	33
5.6. <i>Thawing</i>	33
5.7. <i>Panning</i>	34
5.8. Fermentasi	34
5.9. <i>Filling</i> dan <i>Make Up</i>	34
5.10. <i>Baking</i>	34
5.11. Pengeluaran dari Loyang	35
5.12. Pendinginan	36
5.13. Proses Pengemasan.....	36
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	37
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	37
6.2. Alat dan Metode Penyimpanan.....	41
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	43
7.1. Spesifikasi Mesin	43
7.1.1. <i>Mixer</i>	43
7.1.2. <i>Dough Moulder</i>	44
7.1.3. <i>Sheeter Dough</i>	45
7.1.4. <i>Dough Divider</i>	46

7.1.5. <i>Proofer</i>	47
7.1.6. <i>Airblast</i>	48
7.1.7. <i>Oven Sinmag</i>	49
7.1.8. <i>Oven</i>	50
7.2. <i>Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Peralatan</i>	51
7.2.1. <i>Timbangan Digital</i>	51
7.2.2. <i>Pisau</i>	52
7.2.3. <i>Baskom Stainless Steel</i>	52
7.2.4. <i>Loyang</i>	53
7.2.5. <i>Wadah Plastik</i>	53
7.2.6. <i>Container Box</i>	53
7.2.7. <i>Tray</i>	54
BAB VIII. SUMBER DAYA	55
8.1. <i>Macam dan Daya yang Digunakan</i>	55
BAB IX. SANITASI PABRIK	57
9.1. <i>Sanitasi Pabrik</i>	57
9.2. <i>Sanitasi Peralatan</i>	58
9.3. <i>Sanitasi Air</i>	58
9.4. <i>Sanitasi Pekerja</i>	58
BAB X. PENGAWASAN MUTU	59
BAB XI. LIMBAH	62
11.1. <i>Limbah Padat</i>	62
11.2. <i>Limbah Cair</i>	63
BAB XII. TUGAS KHUSUS	64
12.1. <i>Pengolahan Produk Sisa di PT. Bocuan Gapapa</i>	64
12.2. <i>Strategi Pemasaran PT. Bocuan Gapapa</i>	66
12.3. <i>Sistem Penyediaan Bahan Baku Produksi Roti Tawar</i>	68
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi PT. Bocuan Gapapa, Spazio - Surabaya	4
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik D'Stupid Baker Surabaya Lantai 1	7
Gambar 2.3. Tata Letak Pabrik D'Stupid Baker Surabaya Lantai 2	8
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Bocuan Gapapa	12
Gambar 4.1. Reaksi Fermentasi Gula	21
Gambar 5.1. Diagram Alir Prmbuatan Roti Tawar	30
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan Roti Manis	31
Gambar 7.1. <i>Mixer</i>	44
Gambar 7.2. <i>Dough Moulder</i>	45
Gambar 7.3. <i>Sheeter Dough</i>	46
Gambar 7.4. <i>Dough Divider</i>	47
Gambar 7.5. <i>Proofer</i>	48
Gambar 7.6. <i>Airblast</i>	49
Gambar 7.7. Oven <i>Sinmag</i>	50
Gambar 7.8. Mixer Adonan	51
Gambar 7.9. Timbangan Digital	52
Gambar 7.10. <i>Stainless Steel Knife Set</i>	52
Gambar 7.11. <i>Stainless Steel Mixing Bowl</i>	53
Gambar 7.12. <i>Loyang Stainless Steel</i>	53
Gambar 7.13. <i>Plastic Container Box</i>	54
Gambar 7.14. <i>Stainless Steel Tray</i>	54
Gambar 12.1. Proses Pembuatan Tepung Panir	65
Gambar 12.2. Lokasi <i>cafe</i> D'Stupid Baker, Spazio, Surabaya	67
Gambar 12.3. Proses Pembuatan Roti Tawar PT. Bocuan Gapapa.....	69

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 8.1. Daya, Jenis serta jumlah Mesin di PT. Bocuan Gapapa	56
Tabel 12.1. Pengadaan Bahan Baku Roti Tawar di PT. Bocuan Gapapa.	70