

**PROSES PENGOLAHAN ROTI KECIK  
DI CV. GANEP LINTAS GENERASI  
SOLO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI  
PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

**RACHEL TANIA                      6103015014**  
**CAROLINE HARSONO            6103015109**  
**TERESIA IMACULATA T.        6103015159**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2018**

PROSES PENGOLAHAN MINUMAN SERBUK RASA BUAH  
DI CV. GANEP LINTAS GENERASI  
SOLO

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:**

<b>RACHEL TANIA</b>	<b>6103015014</b>
<b>CAROLINE HARSONO</b>	<b>6103015109</b>
<b>TERESIA IMACULATA T.</b>	<b>6103015159</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2018**

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rachel Tania, Caroline Harsono, Teresia Imaculata T.

NRP : 6103015014, 6103015109, 6103015159

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo.**

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, 10 Agustus 2018



Rachel Tania

Caroline Harsono

Teresia Imaculata T.

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul "Proses Pengolahan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo", yang diajukan oleh Rachel Tania (6103015014), Caroline Harsono (6103015109), Teresia Imaculata T. (6103015159), telah diujikan pada tanggal 26 Juli 2018 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.  
Tanggal: 10 - Agustus - 2018

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,



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

## LEMBAR PERSETUJUAN


Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul “Proses Pengolahan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo”, yang diajukan oleh Rachel Tania (6103015014), Caroline Harsono (6103015109), Teresia Imaculata T. (6103015159), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV. Ganep Lintas Generasi  
Personalia,

Dosen Pembimbing,

  
**CV. GANEP LINTAS GENERASI**  
**SURAKARTA**

Yogi Huda Setyawan, S.TP  
Tanggal:

  
Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.  
Tanggal: 10-Agustus-2018

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

### PROSES PENGOLAHAN ROTI KECIK DI CV. GANEP LINTAS GENERASI SOLO

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).

Sur : 8  
METERAI  
TEMPEL  
6715EAFF253820720  
5000  
RIBU RUPIAH

*Tania*  
Rachel Tania

*Caroline Harsono*  
Caroline Harsono

*Teresia Imaculata T.*  
Teresia Imaculata T.

Rachel Tania (6103015014), Caroline Harsono (6103015109), Teresia Imaculata T. (6103015159). **Proses Pengolahan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo.**

Di bawah bimbingan:

Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.

## ABSTRAK

Roti kecil adalah roti kering yang terbuat dari beras ketan yang disangrai lalu ditepungkan dan ditambahkan gula pasir, margarin dan telur. Roti ini merupakan salah satu oleh-oleh khas Solo. Adonan kecil memiliki tekstur liat, berwarna coklat, beraroma sangat, dan memiliki rasa yang manis. CV. Ganep Lintas Generasi merupakan perusahaan produsen utama roti kecil. Struktur organisasi yang diterapkan CV. Ganep Lintas Generasi adalah struktur organisasi lini. CV. Ganep Lintas Generasi menggunakan tata letak berdasarkan fungsi atau proses. Tenaga kerja di CV. Ganep Lintas Generasi berjumlah 88 orang yang terdiri dari 27 karyawan pria dan 61 karyawan wanita. Waktu kerja karyawan meliputi 6 hari kerja yang terdiri dari 8 jam kerja efektif. Proses produksi CV. Ganep Lintas Generasi secara garis besar meliputi pembuatan tepung beras ketan, pembuatan roti kecil, dan pengemasan roti kecil. Urutan pembuatan tepung beras ketan meliputi tahap sortasi, penyangraian, penepungan I, pengayakan I, penepungan II, dan pengayakan II. Proses produksi roti kecil meliputi tahap persiapan bahan, pengocokan telur dan gula (*mixing* I), pencampuran adonan (*mixing* II), pencetakan adonan, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Pengemasan primer dan sekunder menggunakan kemasan jenis OPP 25 (*Oriented Polypropylene*), laminasi, dan PP 40 (*Polypropylene*). Pengawasan mutu dilakukan dari bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. Sumber daya yang digunakan CV. Ganep Lintas Generasi adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik. Sanitasi yang dilakukan di CV. Ganep Lintas Generasi meliputi sanitasi pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi air, dan sanitasi bahan baku. Limbah pembuatan roti kecil meliputi air cucian, cangkang telur, karung beras ketan dan plastik pembungkus margarin yang tidak mengalami proses pengolahan.

**Kata kunci: roti kecil, beras ketan, CV. Ganep Lintas Generasi**

Rachel Tania (6103015014), Caroline Harsono (6103015109), Teresia Imaculata T. (6103015159). **Processing of Kecik at CV. Ganep Lintas Generasi, Solo**

Supervisor:

Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.

## **ABSTRACT**

*Roti kecik* is made from roasted glutinous rice then be milled and added with sugar and eggs. *Roti kecik* classified as cookies and its name is well known for one of the typical souvenirs from Solo. Kecik's characteristics are brown colored with burnt flavor and sweet taste. CV. Ganep Lintas Generasi is the company which produced *roti kecik*. Organizational structure applied by CV. Ganep Lintas Generasi is a line organizational structure. CV. Ganep Lintas Generasi use functional or process layout as its layout plant. CV. Ganep Lintas Generasi has 88 employees consist of 27 men and 61 women. Working time included six working days @8 hours/day. Production process at CV. Ganep Lintas Generasi included the roasting of glutinous rice, cookies processing, and packaging. Steps of kecik production included raw material preparation, mixing (1<sup>st</sup>), mixing (2<sup>nd</sup>), molding dough, baking, cooling and packing. OPP 25 (Oriented Polypropylene), and PP 40 (Polypropylene) packaging is used as primary and secondary material. Quality control is done from raw materials, production process, and final product. Resources used in CV. Ganep Lintas Generasi are human and electricity resources. Sanitation conducted at CV. Ganep Lintas Generasi included raw material sanitation water sanitation, equipment sanitation, workers sanitation, and factory sanitation. Waste from kecik production includes waste water, egg shells, sacks of glutinous rice and margarine wrapping plastic that does not undergo processing.

**Keywords: kecik, glutinous rice, CV. Ganep Lintas Generasi**



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo”**. Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana 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. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Yogi selaku personalia dan pendamping dari CV. Ganep Lintas Generasi selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah menyediakan waktu untuk membimbing penulis.
3. Seluruh staff dan karyawan dari CV. Ganep Lintas Generasi atas pengarahan dan kerjasamanya.
4. Orang tua, keluarga, dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Agustus 2018

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus .....	2
1.2.3 Waktu dan Pelaksanaan .....	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	3
2.1 Riwayat Singkat Perusahaan .....	3
2.2 Tata Letak Perusahaan .....	5
2.2.1 Lokasi .....	5
2.2.2 Tata Letak Pabrik.....	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI .....	9
3.1 Struktur Organisasi .....	9
3.2 Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan .....	10
3.3 Ketenagakerjaan Karyawan.....	15
3.3.1 Tenaga kerja .....	15
3.3.2 Hari dan Jam Kerja .....	15
3.3.3 Kesejahteraan Karyawan .....	16
BAB IV. BAHAN BAKU .....	18
4.1 Bahan Baku Utama .....	18
4.1.1 Tepung Beras Ketan .....	18

4.2 Bahan Pembantu .....	20
4.2.1 Telur .....	20
4.2.2 Gula Pasir .....	21
4.2.3 <i>Margarine</i> .....	22
4.3 Bahan Pengemas .....	23
<b>BAB V. PROSES PRODUKSI</b> .....	24
5.1 Pengertian dan Proses Produksi .....	24
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan .....	24
5.2.1 Pembuatan Tepung Beras Ketan .....	27
5.2.1.1 Sortasi .....	27
5.2.1.2 Penyangraian .....	27
5.2.1.3 Penepungan I .....	29
5.2.1.4 Pengayakan I .....	29
5.2.1.5 Penepungan II .....	29
5.2.1.6 Pengayakan II .....	30
5.2.2 Proses Produksi Roti Kecil .....	30
5.2.2.1 <i>Mixing</i> I .....	30
5.2.2.2 <i>Mixing</i> II .....	31
5.2.2.3 Penggilingan dan Pencetakan .....	32
5.2.2.4 Pemotongan Adonan .....	32
5.2.2.5 Penempatan pada Loyang .....	33
5.2.2.6 Pengovenan .....	33
5.2.2.7 Pengemasan .....	33
5.2.2.8 Distribusi .....	34
<b>BAB VI. SPESIFIKASI PERALATAN</b> .....	35
6.1. Spesifikasi Alat .....	35
<b>BAB VII. SUMBER DAYA</b> .....	42
7.1 Sumber Daya Manusia .....	42
7.2 Sumber Daya Listrik .....	44
7.3 Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang .....	44
<b>BAB VIII. SANITASI PABRIK</b> .....	45
8.1 Sanitasi Pabrik .....	45
8.2 Sanitasi Peralatan .....	46
8.3 Sanitasi Pekerja .....	48
8.4 Sanitasi Air .....	50
8.5 Sanitasi Bahan Baku .....	50

<b>BAB IX. PENGAWASAN MUTU .....</b>	<b>52</b>
9.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku .....	52
9.2 Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi .....	53
9.2.1 Penepungan Beras Ketan .....	53
9.2.2 Pembuatan Adonan Kecil.....	54
9.2.3 Pencetakan Adonan Kecil .....	54
9.2.4 Pemanggangan Adonan Kecil .....	55
9.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	56
<b>BAB X. PENGOLAHAN LIMBAH .....</b>	<b>57</b>
10.1 Limbah .....	57
10.1.1 Limbah Cair .....	57
10.1.2 Limbah Padat .....	58
<b>BAB XI TUGAS PRIBADI.....</b>	<b>61</b>
11.1 Penggunaan Tepung Telur pada Produk Roti .....	61
11.2 Penggunaan Soda Kue Pada Pembuatan Roti Kecil .....	65
11.3 Faktor Penentu Suhu Pemanggangan Pada Pembuatan Roti dan Kue .....	67
<b>BAB XII.KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
12.1 Kesimpulan.....	74
12.2 Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tata Letak Peralatan.....	7
Gambar 5.1 Diagram Alir Proses Proses Pembuatan Tepung Beras Ketan CV. Ganep Lintas Generasi .....	25
Gambar 5.2 Digram Alir Proses Pembuatan Roti Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi.....	26
Gambar 6.1 Mesin Penepung.....	35
Gambar 6.2 Mesin Ayakan .....	36
Gambar 6.3 <i>Mixer</i> Pengocok .....	36
Gambar 6.4 <i>Mixer</i> Pengaduk Adonan.....	37
Gambar 6.5 Penggiling Adonan.....	38
Gambar 6.6 Oven.....	38
Gambar 6.7 Mesin Pengemasan Otomatis .....	39
Gambar 9.1 Beras Ketan Sebelum Penyangraian .....	54
Gambar 9.2 Beras Ketan Setelah Penyangraian.....	54
Gambar 9.3 Gambar Parameter Bentuk dan Ukuran Roti Kecil .....	55
Gambar 11.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Telur .....	62
Gambar 11.2 Diagram Alir Pembuatan Roti Kecil .....	66
Gambar 11.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Roti Tawar .....	70
Gambar 11.4 Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> .....	72

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Persyaratan Mutu Tepung Beras Ketan .....	19
Tabel 4.2 Komposisi Gizi Telur .....	21
Tabel 4.3 Standar Mutu Margarine .....	22
Tabel 11.1 Komposisi Kandungan Kimia Tepung Telur .....	62
Tabel 11.2 Persyaratan Mutu Biskuit.....	68
Tabel 11.3 Faktor Penentu Suhu Pemanggangan pada Pembuatan Roti dan Kue Kering.....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Struktur Organisasi Perusahaan CV. Ganep Lintas Generasi..	81
Lampiran 2. Roti Kecil yang Siap <i>Dipacking</i> .....	82
Lampiran 3. Tepung Beras Ketan Ayakan I dan II .....	82
Lampiran 4. Lokasi <i>Packing</i> Roti Kecil.....	83
Lampiran 5. Adonan Roti Kecil yang Sudah Dipotong .....	83
Lampiran 6. Limbah CV. Ganep Lintas Generasi .....	84
Lampiran 7. Adonan Roti Kecil Siap Dioven .....	84
Lampiran 8. Pemotongan Adonan Kecil.....	85
Lampiran 9. Penyangraian Beras Ketan.....	85