

**PROSES PENGOLAHAN ROTI DAN DONAT  
DI UD HALIM MAKMUR SENTOSA  
PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**ANGELINA CICILIA (6103018018)**

**EGLATIS NAFTALIA (6103018021)**

**SHERINA JUANETTA (6103018135)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021**

**PROSES PENGOLAHAN ROTI DAN DONAT  
DI UD HALIM MAKMUR SENTOSA  
PASURUAN**

**LAPORAN 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:

ANGELINA CICILIA (6103018018)  
EGLATIS NAFTALIA (6103018021)  
SHERINA JUANETTA (6103018135)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Angelina Cicilia, Eglatis Naftalia, Sherina Juanetta  
NRP : 6103018018, 6103018021, 6103018135

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Proses Pengolahan Roti dan Donat di UD Halim Makmur Sentosa  
Pasuruan

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.

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

Surabaya, 20 Juli 2021

Yang menyatakan,

Angelina Cicilia

Eglatis Naftalia

Sherina Juanetta

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Roti dan Donat di UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan**” yang diajukan oleh Angelina Cicilia (6103018018), Eglatis Naftalia (6103018021), dan Sherina Juanetta (6103018135) telah diujikan pada tanggal 16 Juli 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.

NIK/NIDN: 611.96.0245/0730127101

Tanggal: 24 Juli 2021

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,



Dr. Ignasius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

Tanggal: 26 Juli 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Roti dan Donat di UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan**”, yang diajukan oleh Angelina Cicilia (6103018018), Eglatis Naftalia (6103018021), dan Sherina Juanetta (6103018135) telah diujikan dan disetujui oleh oleh Dosen Pembimbing.

UD Halim Makmur Sentosa  
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Halim Wibowo Santoso  
Tanggal: 24 Juli 2021

Dosen Pembimbing,



Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.  
Tanggal: 24 Juli 2021

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**PROSES PENGOLAHAN ROTI DAN DONAT  
DI UD HALIM MAKMUR SENTOSA 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 2010).

Surabaya, 20 Juli 2021

Yang menyatakan,



Angelina Cicilia

Eglatis Naftalia

Sherina Juanetta

Angelina Cicilia (6103018018), Eglatis Naftalia (6103018021), dan Sherina Juanetta (6103018135). **Proses Pengolahan Roti dan Donat di UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan.**

Di bawah bimbingan:

Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.

## ABSTRAK

UD Halim Makmur Sentosa merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *bakery*. Produk utama yang diproduksi berupa roti dan donat yang menggunakan campuran ubi jalar varietas Ase Putih sebagai bahan bakunya. Roti merupakan produk yang berbahan baku tepung terigu, air, garam, dan ragi yang dibuat melalui tahap pencampuran bahan, penimbangan, pemotongan, *rounding*, *tabling*, *proofing*, pemanggangan, pendinginan, pemberian *topping*, sortasi, serta pengemasan. Donat merupakan produk yang serupa dengan roti, namun bukan melalui tahap pemanggangan, melainkan penggorengan dengan ciri khas berbentuk bulat dan terdapat lubang di tengahnya. Produk yang telah dikemas akan didistribusikan, maupun dijual di *outlet* UD Halim Makmur Sentosa yang bernama HW Bakery. Perusahaan telah memiliki total lima *outlet* di lima kota yang berbeda dan tiga diantaranya juga merupakan tempat untuk produksi. *Outlet* dan tempat produksi utama yang dibahas dalam tulisan ini terletak di Pasuruan, Jawa Timur. Lokasi yang strategis mendukung berkembangnya UD Halim Makmur Sentosa di tengah persaingan pasar. UD Halim Makmur Sentosa memiliki 38 karyawan di Kota Pasuruan dan menggunakan struktur organisasi garis. UD Halim Makmur Sentosa melakukan pengendalian mutu, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Sanitasi bahan yang digunakan, lingkungan kerja, maupun pekerja juga dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Pengolahan limbah yang dilakukan UD Halim Makmur Sentosa dibedakan menjadi pengolahan limbah cair dan padat. Limbah cair akan melalui *grease trap* sebelum masuk ke *septic tank*. Limbah padat dibedakan menjadi sampah organik dan anorganik lalu akan diangkut oleh petugas kebersihan ke Tempat Pembuangan Akhir (TPA).

Kata kunci: UD Halim Makmur Sentosa, HW Bakery, Roti Ubi, Donat

Angelina Cicilia (6103018018), Eglatis Naftalia (6103018021), dan Sherina Juanetta (6103018135). **Manufacturing of Bread and Donut in UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan.**

Advisor:

Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.

## **ABSTRACT**

UD Halim Makmur Sentosa is a company engaged in the bakery sector. The main products produced are bread and donuts that use a mixture of sweet potato varieties of Ase Putih as the raw material. Bread is a product made from wheat flour, water, salt, and yeast, made by mixing ingredients, weighing, cutting, rounding, tabling, proofing, baking, cooling, topping, sorting, and packaging. Donuts are similar to bread without a baking stage, but frying. Donuts also have a round shape and a hole in the middle. Packaged products will be distributed or sold at the UD Halim Makmur Sentosa outlet called HW Bakery. The company already has five outlets in five different cities and three of them are also places for production. The main outlet and production sites discussed in this paper located in Pasuruan, East Java. The strategic location supports the development of UD Halim Makmur Sentosa during market competition. UD Halim Makmur Sentosa has 38 employees in Pasuruan City and uses a line organization structure. UD Halim Makmur Sentosa performs quality control, from raw materials, processing, until the final product. Sanitation of the materials used, the work environment, and workers also held to produce good quality and safe products for consumption. Waste treatment carried out by UD Halim Makmur Sentosa is divided into liquid and solid waste treatment. Liquid waste will go through the grease trap before entering the septic tank. Solid waste is divided into organic and inorganic waste and will be transported by cleaners to the Final Disposal Site (TPA).

Kata kunci: UD Halim Makmur Sentosa, HW Bakery, Sweet Potato Bread, Donuts



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan, karena atas segala berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan Roti dan Donat di UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan”. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Netty Kusumawati, S.TP, M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan semangat dan menyediakan waktu, tenaga serta pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis selama proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Bapak Halim Wibowo Santoso, selaku pimpinan UD Halim Makmur Sentosa yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dan menyediakan waktu untuk membimbing penulis.
3. Staff UD Halim Makmur Sentosa yang telah menyediakan waktu, memberikan bimbingan, informasi, dan pengalaman baru selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
4. Orang tua, saudara, sahabat, dan semua pihak yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis, sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin, tetapi penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Industri

Pengolahan Pangan ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 1 Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	3
1.2.1. Tujuan Umum .....	3
1.2.2. Tujuan Khusus .....	3
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu Pelaksanaan .....	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan .....	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	9
2.3. Letak Perusahaan .....	9
2.3.1. Lokasi Perusahaan.....	10
2.3.2. Tata Letak Pabrik .....	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI .....	18
3.1. Bentuk Badan Usaha.....	18
3.2. Struktur Organisasi .....	19
3.3. Deskripsi Tugas, Klasifikasi dan Wewenang.....	20
3.3.1. Direktur .....	20
3.3.2. Divisi Produksi.....	21
3.3.3. Divisi Gudang .....	22
3.3.4. Divisi Toko .....	22
3.3.5. Divisi <i>Marketing</i> .....	23
3.4. Karyawan .....	23
3.4.1. Klasifikasi Karyawan.....	25

3.4.2. Jam Kerja .....	25
3.4.3. Kesejahteraan Karyawan.....	26
3.5. Upah Karyawan .....	27
<b>BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....</b>	<b>28</b>
4.1. Bahan Baku .....	28
4.1.1. Tepung Terigu.....	28
4.1.2. Air .....	30
4.1.3. Ragi .....	31
4.1.4. Garam.....	32
4.1.5. Ubi Jalar ( <i>Ipomea batatas</i> ).....	33
4.2. Bahan Pembantu .....	35
4.2.1. Gula.....	35
4.2.2. Telur.....	35
4.2.3. Lemak dan Minyak .....	37
4.2.4. Susu Bubuk .....	38
4.2.5. Bahan Pengisi dan Penutup.....	38
4.3. <i>Bread Improver</i> .....	40
4.3.1. Enzim .....	41
4.3.2. Oksidator.....	41
4.3.3. Reduktor.....	42
4.3.4. Sumber Nutrisi untuk Ragi.....	42
4.3.5. <i>Bleaching Agent</i> .....	42
4.3.6. Emulsifier.....	43
<b>BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....</b>	<b>44</b>
5.1. Pengertian Umum .....	44
5.2. Tahapan Preparasi Ubi Jalar.....	45
5.3. Tahapan Proses Pembuatan Roti dan Donat .....	47
5.3.1. <i>Mixing</i> .....	48
5.3.2. Proses Penimbangan dan Pemetongan.....	49
5.3.3. <i>Rounding</i> .....	49
5.3.4. <i>Tabling</i> .....	50
5.3.5. <i>Proofing</i> .....	50
5.3.6. Pengovenan .....	51
5.3.7. Penggorengan.....	51
5.3.8. Pendinginan.....	51
5.3.9. Sortasi Roti dan Donat .....	52
5.3.10. Pengemasan.....	52

BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN DAN DISTRIBUSI .....	54
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan .....	54
6.2. Ruang Penyimpanan dan Metode Penyimpanan .....	56
6.2.1. Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	56
6.2.2. Penyimpanan Produk Jadi .....	57
6.2.3. Penyimpanan Bahan Pengemas.....	57
6.3. Metode dan Wilayah Distribusi .....	58
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN .....	59
7.1. Mesin .....	59
7.1.1. <i>Mixer</i> .....	59
7.1.2. <i>Manual Dough Divider</i> .....	60
7.1.3. <i>Proofer</i> .....	61
7.1.4. <i>Oven</i> .....	62
7.1.5. <i>Generator</i> .....	63
7.2. Peralatan.....	64
7.2.1. Timbangan Duduk.....	64
7.2.2. Timbangan Digital .....	65
7.2.3. Pemotong Adonan/ <i>Scraper</i> .....	65
7.2.4. Pisau .....	66
7.2.5. Kuas .....	66
7.2.6. Meja Adonan.....	67
7.2.7. Meja Pengemasan .....	67
7.2.8. <i>Chiller</i> .....	68
7.2.9. <i>Freezer</i> .....	69
7.2.10. Loyang .....	70
7.2.11. Spatula.....	71
7.2.12. Sendok.....	71
7.2.13. <i>Baking Trolley</i> .....	71
7.2.14. Pipa .....	72
7.2.15. <i>Container</i> .....	72
7.2.16. Gayung.....	73
7.2.17. Kompor .....	73
7.2.18. Wajan .....	74
7.2.19. Saringan Minyak.....	74
7.2.20. Saringan .....	75
7.2.21. <i>Bowl Stainless Steel</i> .....	75
7.2.22. <i>Water Bath</i> .....	75
7.2.23. Rak Loyang.....	76
7.2.24. Kereta Dorong.....	76
7.2.25. Parutan .....	77

7.2.26. Blender .....	77
7.2.27. Pisau Roti .....	78
7.2.28. Cetakan Donat .....	78
7.2.29. Centong .....	79
7.2.30. Baskom Plastik .....	79
7.2.31. Talenan .....	79
7.2.32. Toples Plastik .....	80
7.2.33. <i>Tape Dispenser</i> .....	80
7.2.34. Gunting .....	80
7.2.35. <i>Sink</i> .....	81
7.2.36. Dandang .....	81
7.2.37. Ulekan .....	82
7.2.38. Lap .....	82
<b>BAB VIII. SUMBER DAYA .....</b>	<b>83</b>
8.1. Sumber Daya yang Digunakan .....	83
8.1.1. Sumber Daya Air .....	83
8.1.2. Sumber Daya Manusia .....	84
8.1.3. Listrik .....	85
8.1.4. Bahan Bakar .....	86
8.2. Perawatan dan Perbaikan Alat .....	86
<b>BAB IX. SANITASI .....</b>	<b>87</b>
9.1. Sanitasi Air .....	88
9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	88
9.3. Sanitasi Pekerja .....	89
9.4. Sanitasi Ruang .....	90
9.5. Sanitasi Mesin dan Peralatan .....	90
9.6. Sanitasi Gudang .....	92
9.7. Sanitasi Hama .....	92
<b>BAB X. PENGENDALIAN MUTU .....</b>	<b>93</b>
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	93
10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi .....	96
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	98
<b>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....</b>	<b>100</b>
11.1. Pengolahan Limbah Cair .....	100
11.2. Pengolahan Limbah Padat .....	102

BAB XII. TUGAS KHUSUS .....	103
12.1. Analisis Suasana dan Penataan, Pelayanan, serta Produk di Toko HW Bakery Pasuruan .....	103
12.2. Analisis Strategi <i>Branding</i> dan Pelayanan Admin di Sosial Media.....	111
12.2.1. Analisis Strategi <i>Branding</i> dan Pelayanan di Sosmed UD Halim Makmur Sentosa .....	112
12.2.2. Analisis Strategi <i>Branding</i> dan Pelayanan di Sosmed Toko D .....	118
12.2.3. Analisis Strategi <i>Branding</i> dan Pelayanan di Sosmed Toko K .....	130
12.3. Analisis Lokasi dan Layanan Antar ( <i>Delivery</i> ) Toko HW Bakery Pasuruan.....	142
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....	148
13.1. Kesimpulan .....	148
13.2. Saran .....	149
 DAFTAR PUSTAKA .....	150
 LAMPIRAN .....	163

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi UD Halim Makmur Sentosa .....	10
Gambar 2.2. Tata Letak UD Halim Makmur Sentosa Lantai I .....	14
Gambar 2.3. Tata Letak UD Halim Makmur Sentosa Lantai II .....	15
Gambar 2.4. Tata Letak Ruang <i>Packing</i> dan Produksi .....	16
Gambar 2.5. Tata Letak Ruang <i>Topping</i> Donat .....	17
Gambar 4.1. Ubi Jalar Ase Putih .....	34
Gambar 4.2. Telur Ayam .....	36
Gambar 5.1. Diagram Alir Preparasi Ubi Jalar .....	46
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Roti dan Donat .....	47
Gambar 7.1. <i>Mixer</i> .....	59
Gambar 7.2. <i>Dough Divider</i> .....	60
Gambar 7.3. <i>Proofer</i> Besar (Voltuz).....	61
Gambar 7.4. <i>Proofer</i> Kecil (ISIPER).....	62
Gambar 7.5. Oven Kecil (SINMAG).....	63
Gambar 7.6. Generator .....	64
Gambar 7.7. Timbangan Duduk .....	65
Gambar 7.8. Timbangan Digital .....	65
Gambar 7.9. Pemotong Adonan.....	66
Gambar 7.10. Pisau.....	66



Gambar 7.11. Kuas .....	66
Gambar 7.12. Meja Adonan .....	67
Gambar 7.13. Meja Pengemasan .....	67
Gambar 7.14. <i>Refrigerator</i> dan <i>Showcase Chiller</i> .....	68
Gambar 7.15. <i>Freezer</i> .....	70
Gambar 7.16. Loyang .....	70
Gambar 7.17. Spatula .....	71
Gambar 7.18. Sendok .....	71
Gambar 7.19. <i>Baking Trolley</i> .....	72
Gambar 7.20. Pipa .....	72
Gambar 7.21. <i>Container</i> .....	73
Gambar 7.22. Gayung.....	73
Gambar 7.23. Kompor .....	74
Gambar 7.24. Wajan .....	74
Gambar 7.25. Saringan Minyak .....	74
Gambar 7.26. Saringan .....	75
Gambar 7.27. <i>Bowl Stainless Steel</i> .....	75
Gambar 7.28. <i>Water Bath</i> .....	76
Gambar 7.29. Rak Loyang .....	76
Gambar 7.30. Kereta Dorong.....	77
Gambar 7.31. Parutan .....	77

Gambar 7.32. Blender.....	78
Gambar 7.33. Pisau Roti.....	78
Gambar 7.34. Cetakan Donat.....	78
Gambar 7.35. Centong.....	79
Gambar 7.36. Baskom Plastik.....	79
Gambar 7.37. Talenan.....	79
Gambar 7.38. Toples Plastik.....	80
Gambar 7.39. <i>Tape Dispenser</i> .....	80
Gambar 7.40. Gunting .....	80
Gambar 7.41. <i>Sink</i> .....	81
Gambar 7.42. Dandang .....	81
Gambar 7.43. Ulekan.....	82
Gambar 7.44. Lap .....	82
Gambar 11.1. <i>Grease Trap</i> .....	101
Gambar 12.1. Contoh Produk HW Bakery (kiri), Toko D (kanan bawah) dan Toko K (kanan atas).....	106
Gambar 12.2. Kemasan Sekunder HW Bakery (kiri), Toko D (tengah) dan Toko K (kanan) .....	108
Gambar 12.3. Kemasan Tersier HW Bakery (kiri) dan Toko D (kanan) .....	108
Gambar 12.4. Akun Instagram Unggahan Sorotan HW Bakery .....	112
Gambar 12.5. Akun Instagram Unggahan <i>Feed</i> HW Bakery .....	113

Gambar 12.6. Akun Whatsapp HW Bakery.....	113
Gambar 12.7. Katalog Produk di Whatsapp Admin HW Bakery .....	114
Gambar 12.8 <sub>a</sub> . Foto Menu dan Produk di Akun Facebook HW Bakery.....	115
Gambar 12.8 <sub>b</sub> . Foto Menu dan Produk di Akun Facebook HW Bakery.....	115
Gambar 12.9 <sub>a</sub> . Informasi di Akun Facebook HW Bakery .....	116
Gambar 12.9 <sub>b</sub> . Informasi di Akun Facebook HW Bakery .....	116
Gambar 12.10. Tanggapan Admin hwbakery.id .....	117
Gambar 12.11. Tanggapan Admin HW Bakery: The Sweet Potato Donut & Bread .....	117
Gambar 12.12. Web Toko D.....	118
Gambar 12.13. <i>Link</i> Layanan <i>Online</i> Toko D.....	119
Gambar 12.14 <sub>a</sub> . Akun Shopee Toko D .....	120
Gambar 12.14 <sub>b</sub> . Akun Shopee Toko D .....	120
Gambar 12.15 <sub>a</sub> . Akun Tokopedia Toko D .....	121
Gambar 12.15 <sub>b</sub> . Akun Tokopedia Toko D .....	121
Gambar 12.16. Pesan Whatsapp Admin Toko D.....	122
Gambar 12.17. Katalog Produk di Whatsapp Admin Toko D .....	123
Gambar 12.18. Website Gratis Desain Kemasan 100 Kotak Toko D.....	123
Gambar 12.19. Visi dan 6 Alasan Memilih Toko D.....	124
Gambar 12.20. Contoh Gratis Desain Kemasan 100 Kotak Toko D .....	124

Gambar 12.21. Akun Instagram Unggahan Sorotan Toko D.....	125
Gambar 12.22. Akun Instagram Unggah <i>Feed</i> Toko D.....	126
Gambar 12.23. Akun Instagram Unggah <i>Feed</i> Hadiah Toko D.....	127
Gambar 12.24. Informasi di Akun Facebook Toko D .....	128
Gambar 12.25. Gambar Produk di Akun Facebook Toko D.....	128
Gambar 12.26. Tanggapan Admin di Akun Facebook Toko D .....	129
Gambar 12.27. Tanggapan Admin di Akun Instagram Toko D.....	129
Gambar 12.28 <sub>a</sub> . Website Cybo mengenai Toko K.....	130
Gambar 12.28 <sub>b</sub> . Website Cybo mengenai Toko K.....	131
Gambar 12.29. Foto di Google terkait Toko K.....	131
Gambar 12.30. Total Ulasan tentang Toko K di Google .....	132
Gambar 12.31 <sub>a</sub> . Ulasan tentang Toko K di Google.....	132
Gambar 12.31 <sub>b</sub> . Ulasan tentang Toko K di Google .....	132
Gambar 12.32. Grafik Garis Popularitas Toko K di Google.....	133
Gambar 12.33. Diagram Batang Peringkat 5 Toko K di Google .....	133
Gambar 12.34. Diagram Batang Peringkat 4 Toko K di Google .....	134
Gambar 12.35. Grafik Garis Popularitas Toko K di Foursquare .....	135
Gambar 12.36. Website Foursquare mengenai Toko K.....	135
Gambar 12.37. Penilaian oleh Konsumen Toko K pada Website Foursquare.....	136
Gambar 12.38. Website Restaurant Guru Toko K.....	136

Gambar 12.39. Jenis Menu Toko K pada Website Restaurant Guru .....	137
Gambar 12.40. Informasi di Website Restaurant Guru Toko K.....	137
Gambar 12.41. Contoh Ulasan untuk Website Foursquare pada Restaurant Guru Toko K .....	138
Gambar 12.42. Contoh Ulasan Berbahasa Inggris untuk Website Foursquare pada Restaurant Guru Toko K .....	138
Gambar 12.43. Menu Toko K pada Website Restaurant Guru .....	139
Gambar 12.44. Website Vymaps.com Toko K .....	139
Gambar 12.45. Ulasan Konsumen Toko K pada Website Vymaps.com.....	140
Gambar 12.46. Kenampakan Lokasi HW Bakery.....	145
Gambar 12.47. Kenampakan Lokasi Toko D .....	146
Gambar 12.48. Kenampakan Toko K .....	146
Gambar 12.49. Alat Transportasi HW Bakery.....	147

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan .....	29
Tabel 4.2. Daftar Bahan Pengisi dan Penutup yang Digunakan UD Halim Makmur Sentosa .....	38
Tabel 8.1. Perincian Daya Alat UD Halim Makmur Sentosa .....	86
Tabel 12.1. Perbandingan Ketiga Perusahaan HW Bakery, Toko D dan Toko K .....	140

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Struktur Organisasi UD Halim Makmur Sentosa .....	163