

**PROSES PENGOLAHAN *BAKERY, PASTRY* DAN PUDING
DI PT.SARI BENGAWAN CITRA RASA (*HOLLAND
BAKERY*) SURAKARTA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**ATHENA DEA FELISSA (6103018075)
TIFANNY LAURENSIA (6103018102)
NATASYA GABRIELLA ESTEFANIA WUISANG (6103018125)**

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

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK BAKERY DAN
PUDING DI PT. SARI BENGAWAN CITRA RASA
(*HOLLAND BAKERY*) SURAKARTA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH:

ATHENA DEA FELISSA (6103018075)
TIFANNY LAURENSIA (6103018102)
NATASYA GABRIELLA ESTEFANIA WUISANG (6103018125)

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 :Athena Dea Felissa, Tiffany Laurensia, Natasya Gabriella
Estefania Wuisang
NRP : 6103018075, 6103018102, 6103018125

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : Proses Pengolahan Produk *Bakery, Pastry*, dan Puding di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta

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, 15 Juli 2021

Yang menyatakan,



Athena Dea Felissa

Tiffany Laurensia

Natasya Gabriella
Estefania Wuisang

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Produk Bakery, Pastry, dan Puding di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (Holland Bakery) Surakarta**” yang diajukan oleh Athena Dea Felissa (6103018075), Tiffany Laurensia (6103018102), dan Natasya Gabriella Estefania Wuisang (6103018125) telah diujikan pada tanggal 12 Juli 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.
NIK/NUP: 611.86.0123/9990468670
Tanggal : 21 Juli 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ignatius Srianta, STP., MP.
NIK/NIDN:611.00.0429/072601742

Tanggal: 22 Juli 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

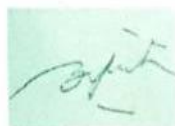
Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Produk *Bakery, Pastry*, dan Puding di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta**” yang diajukan oleh Athena Dea Felissa (6103018075), Tiffany Laurensia (6103018102), dan Natasya Gabriella Estefania Wuisang (6103018125) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Sari Bengawan Citra Rasa
Head of Human Resources,



Arianto Eka Pratama
Tanggal: 21 Juli 2021

Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.
Tanggal: 21 Juli 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

Proses Pengolahan Produk *Bakery, Pastry, dan Puding* di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta

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 saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2019.

Surabaya, 15 Juli 2021

Yang menyatakan,



The image shows three handwritten signatures in black ink, overlaid on a watermark of a 10,000 Indonesian Rupiah banknote. The signatures are written over the central part of the note, which features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '10.000', and 'MERAH TEMBEL'. The serial number 'B73B8A 7031 144550' is visible at the bottom of the watermark.

Athena Dea Felissa

Titanny Laurensia

Natasya Gabriella
Estefania Wuisang

Athena Dea Felissa (6103018075), Tiffany Laurensia (6103018102), Natasya Gabriella Estefania Wuisang (6103018125)

Proses Pengolahan Produk *Bakery, Pastry*, dan Puding di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta.

Di bawah bimbingan: Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) merupakan perusahaan yang memproduksi produk-produk *bakery* seperti roti manis, donat, *cookies, pastry*, puding, dan *tart*. PT. Sari Bengawan Citra Rasa berdiri dari tahun 2012 dan terletak di Jalan Jendral Urip Sumoharjo No 73, Surakarta. Bangunannya memiliki lima lantai yang terdiri dari toko, kantor, dan lantai produksi. *Holland Bakery* beroperasi dengan struktur organisasi lini dan staff. Sebagian besar bahan yang digunakan di PT. Sari Bengawan Citra Rasa Surakarta dikirim langsung oleh pusat (Jakarta). Dalam pelaksanaan produksinya, terdapat divisi di PT. Sari Bengawan Citra Rasa yang memproduksi produk *bakery* tertentu, yaitu divisi roti manis dan roti tawar, divisi *tart* dan bolu, divisi puding, divisi donat, divisi *pastry*, dan divisi isian dan kue tradisional. Produk *bakery* dan *pastry* diproduksi dengan proses penimbangan, pencampuran, *sheeting, resting*, pemanggangan atau penggorengan, pendinginan, lalu pengemasan sedangkan puding melalui tahap penimbangan, perebusan, pencetakan sekaligus pengemasan, dan pendinginan. PT. Sari Bengawan Citra Rasa menggunakan daya berupa SDM berjumlah 117 orang, listrik sejumlah 16.500 kWh, dan air yang bersumber dari PDAM. PT. Sari Bengawan Citra Rasa melakukan sanitasi mulai dari peralatan, pekerja, dan gudang. Pengawasan mutu juga dilakukan dengan melakukan pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir. PT. Sari Bengawan Citra Rasa juga memiliki kebijakan untuk memproduksi produknya setiap hari sehingga tetap *fresh* dan apabila ada kerusakan produk maka produk akan dianggap sebagai produk Tidak Layak Jual (TLJ) dan ditarik dari penjualan. Limbah hasil pengolahan produk di PT. Sari Bengawan Citra Rasa dipisahkan menjadi limbah padat dan cair. Limbah padat akan diolah kembali menjadi pakan ternak, sedangkan limbah cair akan diberikan bakteri pengurai dan dibuang ke sungai.

Kata kunci: PT. Sari Bengawan Citra Rasa, proses pengolahan, *bakery, pastry*, puding

Athena Dea Felissa (6103018075), Tiffany Laurensia (6103018102), Natasya Gabriella Estefania Wuisang (6103018125)

Processing Bakery, Pastry, and Pudding Products at PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta.

Advisor: Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRACT

PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) is a company that produces bakery products such as sweet breads, donuts, cookies, pastries, puddings, and tarts. PT. Sari Bengawan Citra Rasa was established in 2012 and is located at Jalan Jendral Urip Sumoharjo No. 73, Surakarta. The building has five storeys consisting of shops, offices and production floors. Holland Bakery operates with a line and staff organizational structure. Most of the materials used in PT. Sari Bengawan Citra Rasa Surakarta were sent directly by the central factory in Jakarta. There are some divisions at PT. Sari Bengawan Citra Rasa which produces certain bakery products, namely sweet bread and white bread division, tart and sponge cake division, pudding division, donut division, pastry division, and filling and traditional cake division. Bakery and pastry products are produced by weighing, mixing, sheeting, resting, baking or frying, cooling, then packaging, while puddings processing consists of weighing, boiling, molding, cooling and packaging.-PT. Sari Bengawan Citra Rasa uses has 117 employees, the electricity using is 16,500 kWh/ month and water source is from PDAM. PT. Sari Bengawan Citra Rasa provided good sanitation which is included equipment, workers, and warehouses. Quality control process is also carried out by controlling the quality of raw materials, auxiliary materials, and final products. PT. Sari Bengawan Citra Rasa also has a policy to produce its products freshly every day and if there is a damage on the product, it will be considered as an Unfit for Sale (TLJ) product and will be withdrawn from the outlet. Waste product of PT. Sari Bengawan Citra Rasa was classified into solid and liquid waste. Solid waste will be reprocessed into animal feed, while liquid waste will be processed by decomposing bacteria and safely disposed to the drainage.

Keywords: PT. Sari Bengawan Citra Rasa, processing, bakery, pudding, pastry

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Makalah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, dengan judul **“Proses Pengolahan Produk *Bakery, Pastry, dan Puding* di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta.”** Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang memberikan hikmat akal budi dalam penulisan laporan praktik kerja industri pengolahan pangan.
2. Ibu Anna Ingani Widjajaseputra M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya laporan PKIPP.
3. Ibu Helen Kurniawati selaku Direktur PT. Sari Bengawan Citra Rasa yang telah memberikan ijin untuk melakukan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di *Holland Bakery* Surakarta.
4. Bapak Arianto Eka Pratama selaku *Head of Human Resources* selaku pembimbing serta semua *staff* PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta yang membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di *Holland Bakery* Surakarta.
5. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat baik berupa material maupun moril sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

6. BTS, Ateez, dan The Boyz yang telah memberikan semangat kepada penulis.

Penulis telah berusaha menyusun dan menyelesaikan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dengan sebaik mungkin. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 30 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
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	3
1.4. Waktu dan Tempat	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan	5
2.2. Visi, Misi dan Niat Baik.....	5
2.2.1. Visi.....	5
2.2.2. Misi	6
2.2.3. Niat Baik	6
2.3. Letak Perusahaan	7
2.3.1. Lokasi.....	7
2.3.2. Tata Letak Pabrik	8

Halaman

BAB III.	STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	14
3.1.	Bentuk Perusahaan.....	14
3.2.	Struktur Organisasi.....	14
3.3.	Tugas dan Wewenang	15
3.4.	Ketenagakerjaan.....	32
3.4.1.	Sistem Kerja Karyawan.....	33
3.4.2.	Kesejahteraan Karyawan.....	33
3.4.2.1.	Cuti.....	34
3.4.2.2.	Tunjangan Hari Raya	34
3.4.2.3.	Pelatihan.....	35
BAB IV.	BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	37
4.1.	Bahan Baku	37
4.1.1.	Tepung	37
4.1.2.	<i>Butter</i>	39
4.1.3.	Telur.....	40
4.1.4.	Air	40
4.1.5.	Agar Bubuk	40
4.2.	Bahan Pembantu.....	41
4.2.1.	Ragi (<i>Yeast</i>).....	41
4.2.2.	Garam.....	41
4.2.3.	Susu.....	41
4.2.4.	Gula.....	43
4.2.5.	Santan.....	44
4.3.	Bahan Tambahan Pangan	44
4.3.1.	Isian.....	44
4.3.1.1.	Isian Manis	44
4.3.1.2.	Isian Asin... ..	45
4.3.2.	Pewarna Hijau	48
4.3.3.	Daun Pandan	48
4.3.4.	Esens	49
BAB V.	PROSES PENGOLAHAN.....	50
5.1.	Pengolahan Roti	50
5.1.1.	Roti Manis	50
5.1.2.	Roti Tawar.....	53
5.2.	Pengolahan <i>Pastry</i>	55
5.2.1.	<i>Puff Pastry</i>	56
5.2.2.	<i>Butter Pastry</i>	58

5.3.	Pengolahan Donat	60
5.4.	Pengolahan Isian	62
5.5.	Pengolahan Bolu/ <i>Cake</i>	63
5.5.1.	<i>Butter Cake</i>	63
5.5.2.	<i>Chiffon Cake</i>	64
5.5.3.	<i>Sponge Cake</i>	65
5.6.	Pengolahan Puding	66
5.6.1.	Puding <i>Coffee Raisin</i>	67
5.6.2.	Puding Kelapa Log.....	70
BAB VI.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	73
6.1.	Bahan Pengemas	73
6.1.1.	Kemasan Primer	73
6.1.2.	Kemasan Sekunder.....	76
6.1.3.	Kemasan Tersier.....	77
6.2.	Proses Pengemasan	78
6.3.	Metode Penyimpanan	79
BAB VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	84
7.1.	<i>Mixer</i>	84
7.1.1.	<i>Planetary Mixer</i> Varimixer	84
7.1.2.	<i>Planetary Mixer</i> Spar	85
7.1.3.	<i>Spiral Mixer</i>	86
7.2.	Oven	86
7.2.1.	Oven Combi	86
7.2.2.	Oven Gas Konveksi.....	87
7.2.3.	<i>Revolving Oven</i>	88
7.3.	<i>Chiller</i>	88
7.3.1.	<i>Upright Chiller</i>	88
7.3.2.	<i>Chiller 4-Doors</i>	89
7.4.	<i>Cup sealer</i>	90
7.5.	<i>Dough Sheeter</i>	90
7.6.	Timbangan Semi Analitis.....	91
7.7.	<i>Retarter Proofer</i>	92
7.8.	<i>Hand Pallet Small</i>	92
7.9.	<i>Dough Divider</i>	93
7.10.	<i>Sealer</i>	94
7.11.	<i>Doughnut Fryer and Proofer</i>	94

BAB VIII.	SUMBER DAYA DAN PERAWATAN MESIN	96
8.1.	Sumber Daya Manusia	96
8.2.	Sumber Daya Listrik	98
8.3.	Sumber Daya Gas.....	101
8.4.	Sumber daya Air	102
8.5.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Ca- dang.....	102
BAB IX.	SANITASI	105
9.1.	Pengertian Sanitasi	105
9.1.1.	Sanitasi Kantor	106
9.1.2.	Sanitasi Ruang Produksi	106
9.1.3.	Sanitasi Mesin dan Peralatan Produksi.....	107
9.1.4.	Sanitasi Gudang	107
9.1.5.	Sanitasi Toko.....	108
9.1.6.	Sanitasi Pekerja	108
BAB X.	PENGAWASAN MUTU	110
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku, Bahan Peman- tu dan Bahan Tambahan.....	110
10.2.	Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	111
10.2.1.	Tahap Penimbangan	111
10.2.2.	Pencampuran dan Pengadukan Adonan	112
10.2.3.	Tahap Fermentasi dan <i>Proofing</i>	112
10.2.4.	Tahap Pematangan dan Penimbangan Adonan.	113
10.2.5.	Tahap Pemangangan/ <i>Baking</i>	113
10.3.	Pengawasan Mutu Bahan Pengemas	114
10.4.	Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	114
BAB XI.	PENGOLAHAN LIMBAH.....	116
11.1.	Limbah Padat	116
11.2.	Limbah Cair	116
11.3.	Pengolahan Limbah Padat	116
11.4.	Pengolahan Limbah Cair	117
BAB XII.	TUGAS KHUSUS	119
12.1.	Pemilihan Lokasi Toko <i>Holland Bakery</i> di Jalan Jendral Urip Sumoharjo No. 73	119

12.1.1.	Pentingnya Lokasi Bagi Sebuah Usaha	119
12.1.2.	Faktor-Faktor Penentu Pemilihan Lokasi Toko <i>Holland Bakery</i>	120
12.1.2.1.	Aksesibilitas	121
12.1.2.2.	Visibilitas	122
12.1.2.3.	Lalu Lintas (<i>Traffic</i>).....	122
12.1.2.4.	Ketersediaan Lahan untuk Tempat Parkir dan Ekspansi	123
12.1.2.5.	Lingkungan	123
12.1.2.6.	Persaingan	123
12.2.	Strategi Pemasaran Roti <i>Holland Bakery</i> PT. Sari Bengawan Citra Rasa di Surakarta	124
12.2.1.	Fokus pada Kepuasan Pelanggan	124
12.2.2.	<i>Marketing</i>	127
12.2.2.1.	<i>Traditional Marketing</i>	127
12.2.2.2.	<i>Digital Marketing</i>	128
12.2.2.3.	Pemilihan Lokasi.....	129
12.3.	Pengelolaan Toko <i>Holland Bakery</i> di Surakarta	130
12.3.1.	Sistem Kerja pada Toko <i>Holland Bakery</i> di Surakarta	132
12.3.2.	Sistem Penjualan pada Toko <i>Holland Bakery</i> di Surakarta	133
BAB XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	135
12.1.	Kesimpulan	135
12.2.	Saran	135
DAFTAR PUSTAKA		136
LAMPIRAN		144

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi <i>Holland Bakery</i> Surakarta	7
Gambar 2.2. Tata Letak Lantai Produksi I <i>Holland Bakery</i>	10
Gambar 2.3. Tata Letak Lantai Produksi II <i>Holland Bakery</i>	11
Gambar 2.4. Tata Letak Lantai Produksi III <i>Holland Bakery</i>	12
Gambar 2.5. Aliran Proses Produksi Puding di <i>Holland Bakery</i>	13
Gambar 4.1. Tepung Terigu “Segitiga Biru”	38
Gambar 4.2. Tepung Terigu “Cakra Kembar”	39
Gambar 4.3. <i>Unsalted</i> dan <i>Salted Butter</i>	39
Gambar 4.4. Susu Evaporasi “Dairygold”	42
Gambar 4.5. Gula Pasir.....	43
Gambar 4.6. Isian Manis Buah Longan Kaleng	45
Gambar 4.7. Isian Manis Buah Pisang Segar.....	45
Gambar 4.8. Isian Asin Instan di <i>Holland Bakery</i>	46
Gambar 4.9. Isian Asin Sosis di <i>Holland Bakery</i>	46
Gambar 4.10. Isian Asin Daging di <i>Holland Bakery</i>	47
Gambar 4.11. Isian Asin Jamur di <i>Holland Bakery</i>	47
Gambar 4.12. Isian Asin Keju di <i>Holland Bakery</i>	48
Gambar 4.13. Esens Vanilla “Vanillin”	49
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Roti Manis.....	52
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pengolahan Roti Tawar	54
Gambar 5.3. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Puff Pastry</i>	57
Gambar 5.4. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Egg Tart</i>	59
Gambar 5.5. <i>Egg Tart Holland Bakery</i>	59
Gambar 5.6. Donat <i>Long John Holland Bakery</i>	60

Gambar 5.7. Diagram Alir Proses Pengolahan Donat.....	61
Gambar 5.8. Diagram Alir Proses Pengolahan Isian Lemper	63
Gambar 5.9. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Butter Cake</i> <i>Holland Bakery</i>	64
Gambar 5.10. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Chiffon Cake</i> <i>Holland Bakery</i>	65
Gambar 5.11. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Sponge Cake</i> <i>Holland Bakery</i>	66
Gambar 5.12. Puding <i>Coffee Raisin Holland Bakery</i>	68
Gambar 5.13. Diagram Alir Proses Pembuatan Puding <i>Coffee Raisin</i>	69
Gambar 5.14. Diagram Alir Proses Pengolahan Puding Kelapa.....	70
Gambar 5.15. Diagram Alir Proses Pengolahan Puding Bening.....	71
Gambar 5.16. Diagram Alir Proses Pembuatan Puding Kelapa Log	72
Gambar 6.1. Kemasan Primer Roti di <i>Holland Bakery</i>	74
Gambar 6.2. Kemasan Primer Puding dan <i>Roll Cake</i> di <i>Holland Bakery</i>	75
Gambar 6.3. Contoh Produk (Pisang Bolen) dengan Kemasan Primer <i>Box</i> Karton di <i>Holland Bakery</i>	75
Gambar 6.4. Kardus sebagai Pengemas Sekunder di <i>Holland</i> <i>Bakery</i>	76
Gambar 6.5. Tas Kain sebagai Pengemas Tersier di <i>Holland</i> <i>Bakery</i>	77
Gambar 6.6. Proses Pengemasan Manual di <i>Holland Bakery</i>	78
Gambar 6.7. Proses Pengemasan Semi-Manual di <i>Holland Bakery</i> .	79
Gambar 6.8. Gudang Penyimpanan Bahan Baku di <i>Holland Bakery</i>	81
Gambar 6.9. <i>Jet Cool</i> di <i>Holland Bakery</i>	81
Gambar 6.10. <i>Chiller</i> di <i>Holland Bakery</i>	82
Gambar 6.11. <i>Freezer</i> di <i>Holland Bakery</i>	82

	Halaman
Gambar 6.12. Produk yang akan Didistribusikan di <i>Holland Bakery</i>	83
Gambar 6.13. Penyimpanan dan Penyajian Kue Kering di <i>Holland Bakery</i>	83
Gambar 7.1. <i>Planetary Mixer</i> Varimixer	85
Gambar 7.2. <i>Planetary Mixer</i> Spar	85
Gambar 7.3. <i>Spiral Mixer</i>	86
Gambar 7.4. Oven UNOX	87
Gambar 7.5. Oven Gas Konveksi	87
Gambar 7.6. <i>Revolving Oven</i>	88
Gambar 7.7. <i>Upright Chiller</i>	89
Gambar 7.8. <i>Chiller 4-Doors</i>	89
Gambar 7.9. <i>Cup Sealer</i>	90
Gambar 7.10. <i>Dough Sheeter</i>	91
Gambar 7.11. Timbangan Semi Analitis.....	91
Gambar 7.12. <i>Retarder Proofer</i>	92
Gambar 7.13. <i>Hand Pallet Small</i>	93
Gambar 7.14. <i>Dough Divider</i>	93
Gambar 7.15. <i>Sealer</i>	94
Gambar 7.16. <i>Doughnut Fryer and Proofer</i>	95
Gambar 8.1. Kincir Angin di PT. Sari Bengawan Citra Rasa	99
Gambar 8.2. Panel Induk di PT. Sari Bengawan Citra Rasa	99
Gambar 8.3. <i>Power Box</i> di PT. Sari Bengawan Citra Rasa.....	100
Gambar 8.4. Genset di PT. Sari Bengawan Citra Rasa	100
Gambar 8.5. Sumber Gas Pusat di PT. Sari Bengawan Citra Rasa	101
Gambar 8.6. Jadwal Pencucian Alat di PT. Sari Bengawan Citra Rasa.....	104
Gambar 11.1. Diagram Alir Pembuangan Limbah Padat.....	117

	Halaman
Gambar 11.2. Diagram Alir Pembuangan Limbah Cair.....	118
Gambar 12.1. Peta Lokasi Toko <i>Holland Bakery</i>	121
Gambar 12.2. Visibilitas Lokasi <i>Holland Bakery</i>	122

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 8.1. Rekapitulasi Sumber Daya Manusia PT. Sari Bengawan Citra Rasa Berdasarkan Jenis Kelamin	97
Tabel 8.2. Rekapitulasi Sumber Daya Manusia PT. Sari Bengawan Citra Rasa Berdasarkan Usia... ..	97
Tabel 8.3. Rekapitulasi Sumber Daya Manusia PT. Sari Bengawan Citra Rasa Berdasarkan Jenjang Pendidikan	98

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Denah <i>Holland Bakery</i> Tampak Depan.....	144
Lampiran 2. Denah <i>Holland Bakery</i> Tampak Samping	145
Lampiran 3. Denah <i>Holland Bakery</i> Lantai 1 (Toko dan Distribusi).....	146
Lampiran 4. Denah <i>Holland Bakery</i> Lantai 2 (Kantor)	147
Lampiran 5. Denah <i>Holland Bakery</i> Lantai 3 (Produksi)	148
Lampiran 6. Denah <i>Holland Bakery</i> Lantai 4 (Produksi)	149
Lampiran 7. Denah <i>Holland Bakery</i> Lantai 5 (Produksi)	150
Lampiran 8. Struktur Organisasi PT. Sari Bengawan Citra Rasa.....	151