

**PROSES PENGOLAHAN ROTI MERK
“ROTI IN” DI UD. SUMBER INTI RASA
SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

**JOLENE VANESSA
MELISSA SUSANTO**

**6103020001
6103020056**

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

2023

**PROSES PENGOLAHAN ROTI MERK
“ROTI IN” DI UD. SUMBER INTI RASA
SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH :

JOLENE VANESSA	6103020001
MELISSA SUSANTO	6103020056

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

2023

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya”, yang diajukan oleh Jolene Vanessa (6103020001), Melissa Susanto (6103020056), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,



Thomas Haryadi

Pimpinan UD. Sumber Inti Rasa

Tanggal : 12 Juli 2023

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ira Nugerahani'.

Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIK : 611860120

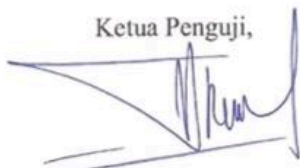
NIDN : 0715076101

Tanggal : 12 Juli 2023

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya”**, yang diajukan oleh Jolene Vanessa (6103020001), Melissa Susanto (6103020056), telah diujikan pada tanggal 4 Juli 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIK : 611860120

NIDN : 0715076101

Tanggal : 12 Juli 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK : 611.89.0155

NIDN : 0004066401

Tanggal : 13-7-2023

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0726017402

Tanggal : 13-7-2023

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Anggota : Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, M.S.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti
Rasa 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 atau 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 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 2010.



Jolene Vanessa
12 Juli 2023

Melissa Susanto
12 Juli 2023

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Jolene Vanessa, Melissa Susanto

NRP : 6103020001, 6103020056

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul : **“Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya”**

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

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

Surabaya, 12 Juli 2023

Yang Menyatakan,


Jolene Vanessa Melissa Susanto

Jolene Vanessa (6103020001), Melissa Susanto (6103020001)
Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya.
Pembimbing : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRAK

UD. Sumber Inti Rasa merupakan perusahaan yang memproduksi produk-produk bakery seperti roti, *pastry*, kue kering, kue basah, kue tart dan donat. UD Sumber Inti Rasa berdiri sejak tahun 1935, berpusat di Jalan Jemursari 128-130 dan memiliki 7 cabang, yaitu Jl. Mawar, Jl. Pucang Anom, Gwalk, Jl. Rungkut Lor, Jl. Undaan Kulon, Dharmahasada Indah dan Jl. Raya Kupang Jaya. Bangunan UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In” terdiri dari 3 bagian yaitu toko, pabrik dan kantor. UD. Sumber Inti Rasa beroperasi dengan struktur organisasi fungsional. Dalam kegiatan operasionalnya, UD. Sumber Inti Rasa dibagi menjadi 4 divisi besar yaitu bagian produksi, keuangan dan administrasi, sales serta personalia. Bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi di UD. Sumber Inti Rasa terdiri dari tepung terigu protein tinggi, telur, air, ragi, NaCl, susu, gula pasir, *butter*, isian manis, isian asin dan pasta pandan. Produk roti diproduksi dengan proses penimbangan, pencampuran, *resting*, pengovenan, pendinginan dan pengemasan. Kemasan yang digunakan UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In” terdiri dari kemasan primer, sekunder dan tersier. Alat-alat yang digunakan UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In” adalah *mixer*, *oven*, dan *bread slicer*. UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In” menggunakan daya berupa SDM berjumlah 100 orang, listrik yang bersumber dari PLN, Pembangkit Listrik Tenaga Surya (PLTS) serta genset, gas yang bersumber dari tabung LPG 12 kg serta air yang berasal dari PDAM dan Air Minum Dalam kemasan (AMDK). Sanitasi alat, kantor, dan seluruh ruang produksi dilakukan setiap hari. Untuk mengawasi mutu produk yang dihasilkan, terdapat *supervisor* khusus. Limbah cair disalurkan melalui saluran khusus sedangkan limbah padat akan diberi obat dan dibuang ke saluran pembuangan limbah.

Kata kunci : UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In”, proses pengolahan, roti.

Jolene Vanessa (6103020001), Melissa Susanto (6103020001)
“Roti In” Bread Processing at UD. Sumber Inti Rasa Surabaya.
Advisory Committee : Ir. Ira Nugrahani, M.Si.

ABSTRACT

UD. Sumber Inti Rasa is a company that produces bakery products such as bread, pastries, cookies, cakes, tarts, and doughnuts. UD. Sumber Inti Rasa was established in 1935, headquartered at Jemursari Road 128-130 and has 7 branches, namely Mawar Road, Pucang Road, Gwalk, Rungkut Lor Road, Undaan Kulon Road, Dharmahasada Indah and Kupang Jaya Road. The building of UD. Sumber Inti Rasa, which produces bread under the brand name “Roti In” , consists of 3 sections such as the store, factory and office. UD. Sumber Inti Rasa operates with a functional organizational structure. In its operational activities, UD. Sumber Inti Rasa is divided into 4 major divisions, namely production, finance and administration, sales and personnel. The ingredients used for production process at UD. Sumber Inti Rasa include high-protein wheat flour, eggs, water, yeast, NaCl, milk, granulated sugar, butter, sweet fillings, and pandan paste. The bread products are produced through weighing, mixing, resting, baking, cooling, and packaging processes. UD. Sumber Inti Rasa, which produces bread under the brand name “Roti In”, uses primary, secondary, and tertiary packaging. The equipment used by UD. Sumber Inti Rasa, which produces bread under the brand name “Roti In”, includes mixers, ovens, and bread slicers. UD. Sumber Inti Rasa, which produces bread under the brand name “Roti In”, utilizes a workforce of 100 persons, electricity sourced from the national power grid (PLN), solar power generators (PLTS), and generators, gas supplied from 12 kg LPG cylinders, and water obtained from the local water utility (PDAM) and bottled drinking water (AMDK). Sanitation of equipment, offices, and all production areas is carried out daily. There are supervisors who control the quality of products. Liquid water is chaneled through specific pipelines, while solid waste is treated with chemicals and disposed of in waste disposal channels.

Keywords : UD. Sumber Inti Rasa, which produces "Roti In" bread, processing, bread.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih Karunia-Nya yang tidak berkesudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Roti Merk “Roti In” di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya”**. Penyusunan laporan PKIPP ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ir. Ira Nugrahani, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikiran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Thomas selaku pimpinan UD. Sumber Inti Rasa yang telah memberikan izin untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Sumber Inti Rasa Surabaya.
3. Keluarga dan sahabat-sahabat penulis yang telah senantiasa memberikan semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan.

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

Surabaya, 12 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
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
1.3. Metode.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II. Tinjauan Umum Perusahaan	4
2.1. Riwayat	4
2.2. Visi dan Misi	4
2.2.1. Visi	4
2.2.2. Misi	4
2.3. Letak Perusahaan.....	5
2.3.1. Lokasi	5
2.3.2. Tata Letak Pabrik	6
BAB III. Struktur Organisasi Perusahaan	9
3.1. Bentuk Perusahaan	9
3.2. Struktur Organisasi	9
3.3. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	10
3.4. Ketenagakerjaan	15
3.4.1. Sistem Kerja Karyawan.....	16
3.4.2. Kesejahteraan Karyawan.....	16

	3.4.2.1. Cuti	17
	3.4.2.2. Tunjangan Hari Raya.....	17
	3.4.2.3. Fasilitas Karyawan	17
BAB IV.	Bahan Baku dan Bahan Pembantu	18
	4.1. Bahan Baku Roti Tawar dan Roti Manis	18
	4.1.1. Tepung terigu	18
	4.1.2. Telur.....	19
	4.1.3. Air	19
	4.2. Bahan Pembantu	19
	4.2.1. Bahan Pembantu Roti Tawar dan Roti Manis.....	19
	4.2.1.1. Ragi	19
	4.2.1.2. NaCl	20
	4.2.1.3. Susu Bubuk.....	21
	4.2.1.4. Gula Pasir (Sukrosa).....	21
	4.2.1.5. <i>Butter</i>	21
	4.2.2. Bahan Pembantu Roti Manis.....	21
	4.2.2.1. Isian Manis.....	21
	4.2.2.2. Isian Asin.....	22
	4.2.2.3. Pasta Pandan.....	22
BAB V.	Proses Produksi	24
	5.1. Pengolahan Roti Tawar.....	25
	5.2. Pengolahan Roti Manis.....	28
BAB VI.	Pengemasan, Penyimpanan dan Distribusi.....	30
	6.1. Bahan Pengemas.....	30
	6.1.1. Kemasan Primer	30
	6.1.2. Kemasan Sekunder.....	31
	6.1.3. Kemasan Tersier.....	32
	6.2. Proses Pengemasan.....	32
	6.3. Metode Penyimpanan	33
BAB VII.	Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	35
	7.1. Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin.....	35
	7.1.1. <i>Mixer</i>	35
	7.1.1.1. <i>Planetary Mixer Varimixer</i>	36
	7.1.1.2. <i>Planetary Mixer Imperator</i>	36
	7.1.1.3. <i>Spiral Mixer Sveba Dahlen</i>	36
	7.1.1.4. <i>Spiral Mixer BakeMax</i>	36

	7.1.1.5. <i>Spiral Mixer Kemper</i>	36
	7.1.2. <i>Oven</i>	36
	7.1.2.1. <i>Rotatory Oven Sinnag</i>	37
	7.1.2.2. <i>Rotatory Oven Pietroberto</i>	37
	7.1.3. <i>Bread Slicer</i>	38
	7.1.3.1. <i>Bread Slicer Kalor</i>	38
	7.1.3.2. <i>Bread Slicer Astro</i>	38
	7.2. Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang.....	39
BAB VIII.	Energi yang Digunakan	40
	8.1. Sumber Daya Manusia.....	40
	8.2. Sumber Daya Listrik.....	41
	8.3. Sumber Daya Listrik Genset.....	41
	8.4. Sumber Daya Gas.....	41
	8.5. Sumber Daya Air.....	42
BAB IX.	Sanitasi Pabrik	43
	9.1. Sanitasi Lingkungan Pabrik.....	43
	9.2. Sanitasi Tempat Pengolahan dan Toko.....	44
	9.3. Sanitasi Kantor.....	45
	9.4. Sanitasi Pekerja.....	45
	9.5. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	45
	9.6. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	46
	9.7. Sanitasi Area Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	47
BAB X.	Pengawasan Mutu	48
	10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan	48
	10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	48
	10.3. Pengawasan Mutu Bahan Pengemas.....	50
	10.4. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	50
BAB XI.	Pengolahan Limbah	52
	11.1. Limbah Cair dan Pengolahannya.....	52
	11.2. Limbah Padat dan Pengolahannya.....	52
BAB XII.	Tugas Khusus	54
	12.1. Inovasi Roti <i>Gluten Free</i> untuk Penderita Autisme.....	54

12.1.1.	Formulasi Roti <i>Gluten Free</i>	56
12.1.2.	Proses Pembuatan Roti <i>Gluten Free</i>	56
12.1.3.	Energi Roti <i>Gluten Free</i>	58
12.2.	Inovasi Produk Roti dengan Citarasa Baru.....	58
12.2.1.	Formulasi <i>Matcha Bun</i>	58
12.2.2.	Cara Pembuatan <i>Matcha Bun</i>	60
BAB XIII.	Kesimpulan dan Saran.....	65
13.1.	Kesimpulan	65
13.2.	Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		74

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Roti In	5
Gambar 2.2. Tata Letak UD. Sumber Inri Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In”	8
Gambar 3.1. Struktur Organisasi UD. Sumber Inri Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In”	11
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Roti Tawar	27
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pengolahan Roti Manis	29
Gambar 6.1. Kemasan Primer Roti di UD. Sumber Inti Rasa yang Memproduksi Roti Merk “Roti In”	31
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder Roti di UD. Sumber Inti Rasa yang Memproduksi Roti Merk “Roti In”	31
Gambar 6.3. Kemasan Tersier Roti di UD. Sumber Inti Rasa yang Memproduksi Roti Merk “Roti In”	32
Gambar 7.1. <i>Mixer</i>	35
Gambar 7.2. <i>Rotatory Oven Sinmag</i>	37
Gambar 7.3. <i>Rotatory Oven Pietroberto</i>	37
Gambar 7.4. <i>Bread Slicer</i>	38
Gambar 10.1. Roti di Toko UD. Sumber Inti Rasa yang Memproduksi Roti Merk “Roti In” yang Dijual dengan Harga Diskon.....	51
Gambar 12.1. Diagram Alir Pembuatan Roti <i>Gluten Free</i>	57
Gambar 12.2. <i>Matcha Bun</i>	60
Gambar 12.3. Diagram Alir Pembuatan <i>Matcha Bun</i>	63
Gambar 12.4. Diagram Alir Pembuatan <i>topping matcha</i>	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 12.1. Formulasi Roti <i>Gluten Free</i>	56
Tabel 12.2. Jumlah Energi Roti <i>Gluten Free</i>	58
Tabel 12.3. Formulasi Adonan <i>Matcha Bun</i>	59
Tabel 12.4. Formulasi <i>Topping Matcha Bun</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Bersama <i>Supervisor</i> di UD. Sumber Inti Rasa....	74
Lampiran 2. Foto Ruang Produksi di UD. Sumber Inti Rasa.....	74
Lampiran 3. Foto Tampak Depan UD. Sumber Inti Rasa di Jl. Raya Jemursari No 128-130.....	75
Lampiran 4. Foto dari <i>display</i> Produk di Toko	75
Lampiran 5. Tabel Syarat Mutu Air Minum Dalam Kemasan.....	76