

PROSES PENGOLAHAN KUE KECIK DI CV. GANEP LINTAS GENERASI SOLO

LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

LEONY SANIA HARYANTO	6103021013
MICHELLE NATALIA TJOKRONOTO	6103021023
STEVANKA SANTOSO	6103021033

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

2024

PROSES PENGOLAHAN KUE KECIK DI CV. GANEP LINTAS GENERASI SOLO

LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

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

OLEH:

LEONY SANIA HARYANTO	6103021013
MICHELLE NATALIA TJOKRONOTO	6103021023
STEVANKA SANTOSO	6103021033


**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kue Kecil CV. Ganep Lintas Generasi Solo”, yang diajukan oleh Leony Sania Haryanto (6103021013), Michelle Natalia Tjokronoto (610321023), Stevanka Santoso (6103021033), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.



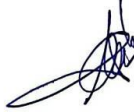
Dosen Pembimbing,


Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D
NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001
Tanggal: 22-7-2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kue Kecil CV. Ganep Lintas Generasi Solo”, yang diajukan oleh Leony Sania Haryanto (6103021013), Michelle Natalia Tjokronoto (610321023), Stevanka Santoso (6103021033), telah diujikan pada tanggal 14 Juli 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Anita Maya Sutedia, S.TP., M.Si., Ph.D

NIK/NIDN: 611.03.0561/0726078001

Tanggal: 22 - 7 - 2024

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua Dekan,



Dr. W. Susana R. Marini, M.Si.

NIK : 611.89.0155

NIDN : 0004066401

Tanggal : 22-7-2024



Dr. Lenatus Srinta, S.TP., MP.

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0726017402

Tanggal : 22-7-2024

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

Anggota : Yogi Huda Setyawan, S.TP

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

Proses Pengolahan Kue Kecil CV. Ganep Lintas Generasi Solo

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar ke sarjanaan 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 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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Leony Sania H.

Michelle Natalia T.

Stevanka Santoso

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Leony Sania Haryanto, Michelle Natlia Tjokronoto, dan
Stevanka Santoso

NRP : 6103021013, 6103021023, dan 6103021033

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pengolahan Kue Kekik CV. Ganep Lintas Industri Solo

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

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

Surabaya, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Leony Sania H.

Michelle Natalia T.

Stevanka Santoso

Leony Sania Haryanto (6103021013), Michelle Natalia Tjokronoto (6103021023), Stevanka Santoso (6103021033). **Proses Pengolahan Kue Kecil CV. Ganep Lintas Generasi Solo.**
Pembimbing: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

ABSTRAK

Kue kering merupakan salah satu makanan ringan yang digemari banyak orang. Kue kecil merupakan kue kering yang dibuat dari beras ketan yang melalui proses penyangraian dan penepungan kemudian ditambahkan gula pasir, telur dan margarin. Kue kecil merupakan produk kue kering khas Solo yang diproduksi oleh Toko Roti Ganep. Toko Roti Ganep telah berdiri sejak tahun 1881 dan telah melakukan produksi secara turun-temurun hingga saat ini. Bahan baku pembuatan kue kecil yaitu beras ketan. Bahan baku pembantu dalam pembuatan kue kecil yaitu gula pasir, telur dan margarin. Proses pembuatan kue kecil di CV. Ganep Lintas Generasi secara garis besar meliputi penepungan beras ketan, pembuatan adonan kue kecil, dan pengemasan. Tahapan pembuatan beras ketan meliputi pencucian, perendaman, penyangraian, penirisan, penepungan I, pengayakan I, penepungan II dan pengayakan II. Proses tahapan pembuatan adonan kue kecil meliputi *mixing* I (pengocokan telur dan gula pasir), *mixing* II (pencampuran adonan), pencetakan adonan, penyusunan pada loyang, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan. Pengemasan primer yang digunakan berupa plastik dengan jenis PP (*Polypropylene*) dan kemasan sekunder yang digunakan berupa karton. Sumber daya yang digunakan oleh CV. Ganep Lintas Generasi adalah sumber daya manusia, listrik, gas, solar, dan air. Sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi pabrik, peralatan, pekerja, air, bahan baku, proses pembuatan kue kecil, produk, gudang bahan baku, dan hama. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

Kata kunci: kue kering, kue kecil, beras ketan, CV. Ganep Lintas Generasi

Leony Sania Haryanto (6103021013), Michelle Natalia Tjokronoto (6103021023), Stevanka Santoso (6103021033). **Processing of Kecik at CV. Ganep Lintas Generasi Solo**
Advisor: Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D

ABSTRACT

Cracker are a snack that is popular with many people. Kue kecik is a dry cracker made from glutinous rice which goes through a roasting and flouring process and then adds granulated sugar, eggs and margarine. Kue kecik is a typical Solo dry cracker product produced by Ganep Bakery. Ganep Bakery has been established since 1881 and has been producing for generations until now. The raw material for making kue kecik is glutinous rice. The supporting raw materials for making kue kecik are sugar, eggs and margarine. The process of making kue kecik at CV. Ganep Lintas Generasi in large rice lines includes glutinous rice flour, making kue kecik dough, and packaging. The stages of making glutinous rice include washing, soaking, roasting, draining, flouring I, sifting I, flouring II and sifting II. The process stages of making kue kecik dough include mixing I (beating eggs and granulated sugar), mixing II (mixing the dough), molding the dough, arranging it on a baking sheet, oven, cooling and packaging. The primary packaging used is PP (Polypropylene) type plastic and the secondary packaging used is cardboard. Resources used by CV. Ganep Lintas Generasi is human resources, electricity, gas, diesel and water. Sanitation carried out includes sanitation of factories, equipment, workers, water, raw materials, kue kecik making process, products, raw material warehouses, and pests. Quality control carried out includes monitoring the quality of raw materials, production processes and final products.

Key words: cracker, kue kecik, glutinous rice, CV. Ganep Lintas Generasi

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Kue Kecil di CV. Ganep Lintas Generasi Solo”**. Penyusunan makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada Kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Yogi Huda Setyawan, S.TP. selaku HRD Toko Roti Ganep yang telah berkenan memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Ganep Lintas Generasi.
3. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan dan seminar ilmiah.

Akhir kata, semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 15 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSERTUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
LEMBAR PERSETUJUAN	vii
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
1. 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. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
2. Tinjauan Umum Perusahaan.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Tata Letak Perusahaan	8
2.2.1. Lokasi	8
2.2.2. Tata Letak Pabrik.....	9
3. Struktur Organisasi	14
3.1. Struktur Organisasi	14
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	15
3.3. Ketenagakerjaan Karyawan	20
3.3.1. Tenaga Kerja.....	20
3.3.2. Hari dan Jam Kerja	20
3.3.3. Kesejahteraan Karyawan	21
4. Bahan Baku dan Bahan Pembantu	23
4.1. Bahan Baku.....	24
4.2. Bahan Pembantu	25
4.2.1. Telur	25
4.2.2. Gula Pasir	25
4.2.3. Margarin	26

5.	Proses Produksi.....	27
5.1.	Pembuatan Tepung Beras Ketan.....	27
5.1.1.	Pencucian.....	28
5.1.2.	Perendaman.....	29
5.1.3.	Penyangraian.....	29
5.1.4.	Penepungan I.....	30
5.1.5.	Pengayakan I.....	30
5.1.6.	Penepungan II.....	30
5.1.7.	Pengayakan II.....	30
5.2.	Pembuatan Kue Kecil.....	31
5.2.1.	<i>Mixing</i> I.....	32
5.2.2.	<i>Mixing</i> II.....	32
5.2.3.	Pencetakan.....	33
5.2.4.	Pemotongan Adonan.....	33
5.2.5.	Penempatan Pada Loyang.....	34
5.2.6.	Pengovenan.....	34
5.2.7.	Pendinginan.....	35
6.	Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan.....	36
6.1.	Proses Pengemasan.....	36
6.2.	Bahan Pengemas.....	36
6.3.	Proses Penggudangan.....	39
6.3.1.	Penggudangan <i>Raw Material</i>	39
6.3.2.	Penggudangan <i>Finish Goods</i>	40
6.4.	Wilayah Distribusi.....	41
7.	Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	42
7.1.	Spesifikasi Mesin.....	42
7.1.1.	<i>Disk Mill</i> 1.....	42
7.1.2.	<i>Disk Mill</i> 2.....	43
7.1.3.	Mesin Pengayak.....	44
7.1.4.	<i>Mixer</i> Pengocok.....	45
7.1.5.	<i>Mixer</i> Pengaduk Adonan.....	46
7.1.6.	Mesin Pencetak Kue Kecil.....	47
7.1.7.	Oven 1 (<i>Rotary oven</i>).....	48
7.1.8.	Oven 2.....	49
7.1.9.	Mesin Penyangrai.....	50
7.1.10.	Mesin Pengemas Otomatis.....	51
7.2.	Peralatan.....	52
7.2.1.	Wajan Penyangrai.....	52
7.2.2.	Loyang.....	53
7.2.3.	Rak Oven.....	54

7.2.4.	Tromol	54
7.2.5.	Kontainer Adonan Kue Kecil.....	55
7.2.6.	Timbangan Bebek.....	55
7.2.7.	Pisau	56
7.2.8.	Spatula Kayu	57
7.2.9.	Irus.....	57
7.2.10.	Kontainer Tepung	58
7.3.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang.....	58
8.	Sumber Daya.....	59
8.1.	Sumber Daya Manusia.....	59
8.2.	Sumber Daya Listrik.....	61
8.3.	Sumber Daya Gas	62
8.4.	Sumber Daya Solar	62
8.5.	Sumber Daya Air	63
9.	Sanitasi	64
9.1.	Sanitasi Pabrik	64
9.2.	Sanitasi Peralatan	64
9.3.	Sanitasi Pekerja.....	65
9.4.	Sanitasi Air.....	65
9.5.	Sanitasi Bahan Baku	66
9.6.	Sanitasi Proses Pembuatan Kue Kecil.....	66
9.7.	Sanitasi Produk	67
9.8.	Sanitasi Gudang Bahan Baku.....	67
9.9.	Pengendalian Hama	68
10.	Pengawasan Mutu	69
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku	69
10.2.	Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi.....	70
10.2.1.	Pembuatan Tepung Beras Ketan.....	70
10.2.1.1.	Penyortasian.....	70
10.2.1.2.	Pencucian	70
10.2.1.3.	Perendaman	70
10.2.1.4.	Penirisan.....	71
10.2.1.5.	Penyangraian	71
10.2.1.6.	Penepungan	71
10.2.1.7.	Pengayakan	71
10.2.2.	Pembuatan Adonan Kue Kecil.....	72
10.2.2.1.	<i>Mixing 1</i>	72
10.2.2.2.	<i>Mixing 2</i>	72
10.2.2.3.	Pencetakan.....	72
10.2.2.4.	Pemotongan.....	72

10.2.2.5. Penataan Pada Loyang	72
10.2.2.6. Pengovenan	73
10.2.2.7. Pendinginan.....	73
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	73
11. Pengolahan Limbah	74
11.1. Limbah Cair.....	74
11.2. Limbah Padat.....	74
11.3. Limbah Gas	75
12. Tugas Khusus dari Pabrik	76
12.1. Mengindikasi Kontaminasi dari Proses Penyimpanan dan Pengolahan Kue Kecil (Leony Sania Haryanto/ 6102031013).....	76
12.2. Bagaimana Cara Meningkatkan Sanitasi di Ganep (Michelle Natalia Tjokronoto/ 6103021023).....	91
12.3. Pengaruh Isian Terhadap Roti yang Dihasilkan (Stevanka Santoso/ 6103021033).....	99
13. Kesimpulan dan Saran	116
13.1. Kesimpulan.....	116
13.2. Saran.....	117
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	125

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Pendiri Ganep generasi pertama	4
Gambar 2.2. Logo Toko Roti Ganep	7
Gambar 2.3. Lokasi CV. Ganep Lintas Generasi	9
Gambar 2.4. Tata letak Toko Roti Ganep lantai 1	10
Gambar 2.5. Tata letak Toko Roti Ganep lantai 2	10
Gambar 2.6. Tata letak Toko Roti Ganep lantai 3	12
Gambar 3.1. Struktur organisasi CV. Ganep Lintas Generasi	15
Gambar 5.1. Proses pembuatan tepung beras ketan	28
Gambar 5.2. Proses pembuatan kue kecil	31
Gambar 5.3. Adonan hasil proses <i>mixing</i> II	32
Gambar 5.4. Kue kecil banjar	34
Gambar 5.5. Adonan kue kecil yang ditata pada loyang	34
Gambar 6.1. Kemasan primer kue kecil	37
Gambar 6.2. Kemasan sekunder kue kecil	38
Gambar 7.1. Mesin <i>disk mill</i> 1	43
Gambar 7.2. Mesin <i>disk mill</i> 2	43
Gambar 7.3. Mesin pengayak	44
Gambar 7.4. Mesin pengocok	46
Gambar 7.5. <i>Mixer</i> pengaduk adonan	47
Gambar 7.6. Mesin pencetak kue kecil	48
Gambar 7.7. Oven 1	49
Gambar 7.8. Oven 2	50
Gambar 7.9. Mesin penyangrai	51
Gambar 7.10. Mesin pengemas otomatis	52
Gambar 7.11. Wajan penyangrai	53
Gambar 7.12. Loyang	53
Gambar 7.13. Rak oven	54
Gambar 7.14. Tromol	55
Gambar 7.15. Kontainer adonan kue kecil	55
Gambar 7.16. Timbangan bebek	56
Gambar 7.17. Pisau	56
Gambar 7.18. Spatula kayu	57
Gambar 7.19. Irus	57
Gambar 7.20. Kontainer tepung beras ketan	58
Gambar 12.1. Telur yang terdapat kotoran ayam	76

Gambar 12.2. Cangkang telur pada adonan kue kecil yang telah dicetak	88
Gambar 12.3. Semut pada kontainer adonan kue kecil yang telah dicetak dan dipotong	89
Gambar 12.4. Ventilasi lantai 2	92
Gambar 12.5. Dinding pabrik.....	92
Gambar 12.6. Alat filter air sumur.....	96
Gambar 12.7. Bentuk adonan roti dengan varian isi.....	105
Gambar 12.8. Tahapan pembuatan roti.....	105

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Kelebihan dan kekurangan struktur organisasi bentuk lini	14
Tabel 3.2. Perincian jam kerja karyawan.....	21
Tabel 12.1. Identifikasi potensi kontaminasi yang dapat terjadi pada bahan baku.....	77
Tabel 12.2. Identifikasi potensi kontaminasi yang dapat terjadi pada proses pengolahan	83
Tabel 12.3. Macam-macam isian yang digunakan.....	101
Tabel 12.4. Perlakuan yang dilakukan pada isian.....	102
Tabel 12.5. Berat produk yang digunakan	104
Tabel 12.6. Kenampakan roti setelah pengovenan	106
Tabel 12.7. Kenampakan bagian dalam roti	112
Tabel 12.8. Urutan tingkat keempukan roti	115
Tabel 12.9. Urutan tingkat <i>moist</i> roti.....	115

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto bersama HRD dan asisten HRD.....	125
Lampiran 2. Foto bersama karyawan produksi.....	125
Lampiran 3. Bagian depan Toko Roti Ganep	126