

**PROSES PENGOLAHAN BAKPAO DI
BAKPAO FULLERTON CITRALAND
SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:
VICITHA RANI
NRP 6103014066**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

**PROSES PENGOLAHAN BAKPAO DI
BAKPAO FULLERTON CITRALAND
SURABAYA**

**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:
VICITHA RANI
6103014066**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2017**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Vicitha Rani

NRP : 6103014066

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya:

Judul:

***PROSES PENGOLAHAN BAKPAO DI
BAKPAO FULLERTON CITRALAND SURABAYA***

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, 18 Oktober 2017

Yang menyatakan,



(Vicitha Rani)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Bakpao di Bakpao Fullerton Citraland”, yang diajukan oleh Vicitha Rani (6103014066), telah diujikan pada tanggal 5 Oktober 2017 dan telah dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Penguji,



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

Tanggal : 24 - 10 - 2017

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



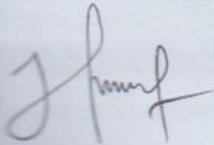
Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

Tanggal : 1 - 11 - 2017

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul Makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Bakpao di Bakpao Fullerton Citraland**" yang diajukan oleh Vicitha Rani (6103014066), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

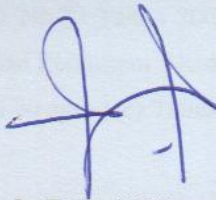
Bakpao Fullerton Citraland
Management Personalia,



Epk. Hendra Tejakusuma

Tanggal: 30-10-17

Dosen Pembimbing,



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

Tanggal: 24/10-2017

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN saya yang berjudul:

***PROSES PENGOLAHAN BAKPAO DI
BAKPAO FULLERTON CITRALAND SURABAYA***

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 2012).

Surabaya, 18 Oktober 2017



Vicitha Rani, NRP 6103014066. **Proses Pengolahan Bakpao di Bakpao Fullerton Citraland Surabaya.**

Di bawah bimbingan: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRAK

Bakpao merupakan salah satu jenis produk berbahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan beberapa bahan lain kemudian dikukus. Bakpao Fullerton Citraland telah cukup lama bergerak dalam industri pengolahan bakpao untuk dipasarkan di Jawa dan sekitarnya. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Fullerton Belles TF 3 no. 29, Surabaya. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di Bakpao Fullerton Citraland ini, dapat diperoleh pengetahuan mengenai pengolahan bapao dengan berbagai varian rasa. Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu protein tinggi (Cakra). Bahan pembantu yang digunakan adalah susu, menytega, air, *baking powder* dan super GS.. Proses pengolahan bakpao meliputi penimbangan, *dry mixing*, *mixing I*, *mixing II*, *filling*, *resting*, *steaming*, *cooling* dan *packing*. Pengemas primer yang digunakan adalah *Oriented Polystyrene* (OPP) dan pengemas sekunder adalah *Master Carton* (MC). Sistem penyimpanan bahan yang diterapkan Bakpao Fullerton Citraland adalah *First In First Out* (FIFO). Jenis sumber daya yang digunakan adalah sumber daya manusia, air dan tenaga listrik. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir. Sanitasi juga diperhatikan oleh Bakpao Fullerton Citraland mulai dari bahan baku, bahan pembantu, hingga pekerja.

Kata kunci: bakpao, Bakpao Fullerton Citraland, tepung terigu

Vicitha Rani, NRP 6103014066. ***Bakpao* Processing in Bakpao Fullerton Citraland Surabaya.**

Advisor: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRACT

Bakpao is a product, which is made of a mixture of flour and another compound then steamed. Bakpao Fullerton Citraland has been in the bakpao processing industry and sell around Java. This company is located in Jalan Fullerton Belles TF 3 no. 29, Surabaya. Through this internship in Bakpao Fullerton Citraland, we can get more knowledge about many various flavor of bakpao processing. The raw materials used in the bakpao processing is high protein flour (Cakra) . The helping materials used are milk, butter, water, baking powder and super GS. Bakpao processing consists of weighing, dry mixing, mixing I, mixing II, filling, resting, steaming, cooling dan packing. The primary packaging used is Oriented Polystyrene (OPP) and secondary packaging is Master Carton (MC). The materials storage system implemented in Bakpao Fullerton Citraland is First In First Out (FIFO). The resources used are human resources, water and electrical power. Quality control is implemented from the receiving of raw materials until the finished product. Sanitation is also concerned in Bakpao Fullerton Citraland starting from raw materials, helping materials, and workers.

Keywords: bakpao, Bakpao Fullerton Citraland, flour

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **”Proses Pengolahan Bakpao di Bakpao Fullerton Citraland, Surabaya”**. Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

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. Bapak Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, dengan penuh kesabaran dan perhatian pembimbing dalam memberi pengarahan sehingga laporan PKIPP ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Lani Wongso, selaku pemilik Bakpao Fullerton Citraland yang telah memberi banyak informasi yang lengkap, penyertaan saat bimbingan kerja di pabrik, serta waktu dan kesabaran dalam penyusunan laporan ini dari awal hingga akhir.
3. Semua staf Bakpao Fullerton Citraland yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
4. Keluarga, teman-teman kuliah, dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan moral dan material sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca laporan ini. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Oktober 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	3
2.1. Riwayat Perusahaan	3
2.2. Letak Pabrik	4
2.2.1. Lokasi Pabrik	4
2.2.2. Tata Letaak Pabrik	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	9
3.1. Struktur Organisasi	9
3.2. Tugas dan Wewenang	10
3.3. Ketenagakerjaan	14
3.3.1. Klasifikasi Karyawan	14
3.3.2. Jam Kerja	15
3.3.3. Upah	15
3.4. Kesejahteraan Karyawan	17
3.4.1. Penghargaan Karyawan	17
3.4.2. Jaminan Sosial Karyawan	18
3.4.3. Fasilitas Kerja Karyawan	18
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1. Bahan Baku	20
4.2. Bahan Pembantu	21
4.2.1. Air	21
4.2.2. Gula	23

4.2.3. Susu.....	24
4.2.4. Mentega	24
4.2.5. <i>Baking Powder</i> dan Super GS.....	25
4.2.6. Isian Bskpao.....	27
BAB V. PROSES PRODUKSI.....	28
5.1. Proses Produksi.....	28
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	29
5.2.1. Urutan Proses	29
5.2.2. Fungsi Tahap Pengolahan	29
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	35
6.1. Pengemasan Produk Bakpao.....	36
6.1.1. Kemasan Primer.....	36
6.1.2. Kemasan Sekunder	37
6.2. Metode Pengemasan	37
6.3. Metode Penyimpanan	37
6.3.1. Penyimpanan Bahan Baku	38
6.3.2. Penyimpanan Bahan Pembantu.....	38
6.3.3. Penyimpanan Bahan Pengemas	39
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	40
7.1. Mesin Pembuat Bakpao	40
7.2. Mesin <i>Steamer</i>	40
7.5. Peralatan	41
7.5.1. Timbangan	41
7.5.2. Baskom	41
7.5.3. Gelas Ukur	41
7.5.4. Meja	42
7.6. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	42
BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN	44
8.1. Sumber Daya Manusia.....	44
8.2. Sumber Daya Listrik.....	45
8.3. Sumber Daya Air	45
BAB IX. SANITASI PABRIK	46
9.1. Sanitasi Bahan Baku	46
9.2. Sanitasi Air	48
9.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan	48
9.4. Sanitasi Pekerja.....	49
9.5. Sanitasi Lingkungan Produksi	50
9.5.1. Lantai	50
9.5.2. Dinding	50

9.5.3. Pintu.....	50
9.5.4. Ventilasi.....	50
9.5.5. Pencahayaan.....	51
BAB X. PENGAWASAN MUTU.....	52
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	53
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	53
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	55
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	56
11.1. Pengolahan Limbah Padat.....	56
11.2. Pengolahan Limbah Cair.....	57
BAB XII. TUGAS KHUSUS.....	58
12.1. Penentuan CCP di Bakpao Fullerton Citraland.....	58
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
13.1. Kesimpulan.....	62
13.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	66

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Bakpao Fullerton Citraland	4
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik dan Denah Pabrik.....	8
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Bakpao Fullerton Citraland	11
Gambar 4.1. Super GS Bakpao	27
Gambar 4.2. Isian Bakpao.....	27
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Bakpao	30
Gambar 5.2. Produk Bakpao dalam Pengemas OPP.....	34
Gambar 12.1. Pohon Keputusan untuk Mengidentifikasi CCP.....	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian Jam Kerja Seluruh Karyawan Bakpao Fullerton Citraland.....	15
Tabel 4.1. Persyaratan Mutu Air Minum	22
Tabel 4.2. Komposisi Kimia Susu Sapi	24
Tabel 9.1. Standardisasi Tepung Terigu	47
Tabel 12.1. Penentuan CCP pada Proses Pengolahan Bakpao di Bakpao Fullerton Citraland.....	61
Tabel 12.2. Penentuan Batas Kritis dan Tindakan Koreksi pada CCP.	61