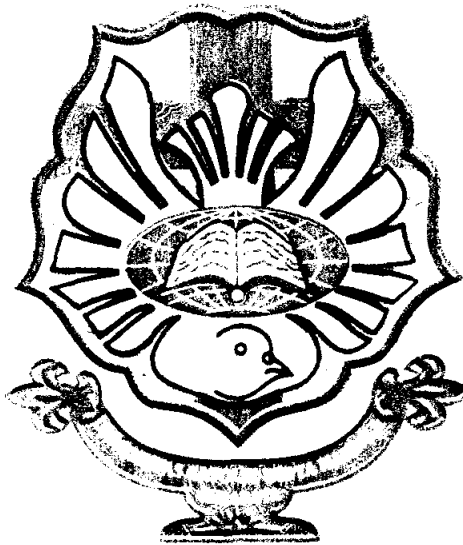


LAPORAN PRAKTEK KERJA PABRIK

PROSES PRODUKSI ROTI, DONAT, DAN CAKE DI PT CANDRABUANA SURYA SEMESTA SURABAYA



No. DAFTAR	2151/13
Tgl. Pengantar	25-4-2013
Tgl. Pengantar	
No. DAFTAR	FTP
No. DAFTAR	FTP Sem P
Lamp. KE	

Oleh:

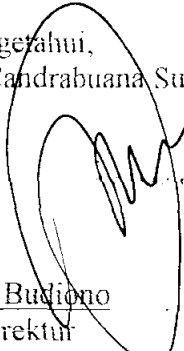
Halim Wibowo Santoso
6103003015

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2006

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Pabrik dengan judul **Proses Produksi Roti, Donat, dan Cake di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya** yang diajukan oleh Halim Wibowo Santoso (NRP. 6103003015) telah diuji pada tanggal 15 November 2006 dan telah disetujui oleh Dosen Pembimbing

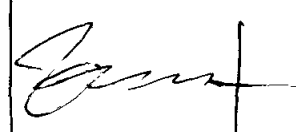
Mengetahui,
PT Candrabuana Surya Semesta


Ardi Budiono
Direktur

Surabaya, 27 November 2006
Menyetujui,
Dosen Pembimbing


Anisa Maya Sutedja, STP
NIK. 611.03.0561

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
NIK. 611.88.0139

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja pabrik ini dengan baik. Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Anita Maya Sutedja, STP selaku dosen pembimbing yang telah banyak mengarahkan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan praktek kerja pabrik ini.
2. Han Lie Fang selaku Kepala Bagian Produksi (PPIC) dan Roy Purnama Sidhi selaku Kepala Bagian Pengawasan mutu di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya yang telah banyak membantu penulis dalam melaksanakan praktek kerja pabrik dan mengumpulkan data-data yang diperlukan.
3. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan laporan praktek kerja pabrik ini.

Meskipun sudah berupaya semaksimal mungkin dalam menyelesaikan laporan praktek kerja pabrik ini, penulis yakin bahwa masih ada banyak kekurangan. Oleh karena itu, segala saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap laporan praktek kerja pabrik ini dapat bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Surabaya, Desember 2006

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Metode Pelaksanaan.....	3
1.4 Waktu dan Tempat	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1 Riwayat Singkat dan Perkembangan Perusahaan.....	4
2.2 Letak Perusahaan	5
2.3 Tata Letak Pabrik.....	6
2.4 Daerah Pemasaran dan Distribusi.....	8
BAB III STRUKTUR ORGANISASI.....	10
3.1 Struktur Organisasi di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya.....	12
3.2 Tugas dan Kualifikasi Karyawan	12
3.3 Karyawan	19
3.3.1 Klasifikasi Karyawan.....	19
3.3.2 Sistem Pengupahan	21

3.3.3	Jam Kerja Karyawan	21
3.3.4	Kesejahteraan Karyawan.....	22
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU		23
4.1	Bahan Baku	23
4.1.1	Bahan Baku Pembuatan Roti	23
4.1.1.1	Tepung Terigu.....	23
4.1.1.2	Air	24
4.1.1.3	Ragi (<i>Yeast</i>)	25
4.1.1.4	Gula	25
4.1.1.5	Garam	26
4.1.1.6	Lemak (<i>Shortening</i>).....	26
4.1.2	Bahan Baku Pembuatan <i>Cake</i>	27
4.1.2.1	Tepung Terigu.....	27
4.1.2.2	Mentega (<i>Butter</i>)	28
4.1.2.3	Telur	28
4.1.2.4	Gula	28
4.1.2.5	Santan Kelapa	29
4.2	Bahan Pembantu	29
4.2.1	Bahan Pembantu Roti dan <i>Cake</i>	29
4.2.1.1	Susu Bubuk.....	29
4.2.1.2	<i>Bread Improver</i>	30
4.2.1.3	Susu Evaporasi.....	33
4.2.1.4	<i>Cream of Tartar</i>	33

4.2.1.5 <i>Baking Powder</i>	34
4.2.2 Bahan Isian (Filling) dan Bahan Topping	35
BAB V PROSES PENGOLAHAN	37
5.1 Pengertian dan Proses Pengolahan	37
5.2 Urutan Proses Produksi Roti Tawar, Roti Manis, dan Donat	38
5.2.1 Urutan Proses Produksi Roti Tawar	38
5.2.2 Urutan Proses Produksi Roti Manis dan Donat	42
5.3 Urutan Proses Produksi <i>Cake</i>	45
5.3.1 Urutan Proses Produksi <i>Chiffon Cake</i>	45
5.3.2 Urutan Proses Produksi <i>Cake</i> Mandarin	47
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	51
6.1 Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	51
6.2 Tempat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan	52
6.2.1 Tempat Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	52
6.2.2 Tempat Penyimpanan Produk Jadi	53
BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	55
7.1 Mesin	55
7.1.1 Mesin Pengaduk Bahan (<i>Mixer</i>)	55
7.1.2 Mesin Pembagi Adonan (<i>Divider</i>)	57
7.1.3 Mesin Penggulung Adonan (<i>Moulder</i>)	58
7.1.4 Oven	59
7.1.5 Mesin Pemotong Roti (<i>Bread Slicer</i>)	61
7.1.6 Mesin Pendingin Air (<i>Water Cooler</i>)	62

7.1.7	Mesin Pendingin (<i>Refrigerator</i>).....	63
7.1.8	Generator.....	63
7.2	Peralatan.....	64
BAB VIII DAYA YANG DIGUNAKAN		72
8.1	Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan	72
8.1.1	Daya Manusia	72
8.1.2	Daya Listrik PLN	72
8.1.3	Daya Listrik Generator	73
8.1.4	Bahan Bakar	73
8.2	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	74
8.2.1	Perawatan.....	74
8.2.2	Perbaikan.....	74
8.2.3	Penyediaan Suku Cadang.....	75
BAB IX SANITASI		76
9.1	Sanitasi Air.....	76
9.2	Sanitasi Gudang	77
9.3	Sanitasi Ruang Pengolahan	77
9.4	Sanitasi Karyawan.....	78
9.5	Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	79
9.6	Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	80
BAB X PENGAWASAN MUTU.....		82
10.1	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	83
10.2	Pengawasan Mutu Selama Proses	84

10.2.1 Pengawasan Mutu Proses Produksi Roti dan Donat.....	84
10.2.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi <i>Cake</i>	87
10.3 Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	89
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH	90
11.1 Limbah Padat.....	90
11.2 Limbah Cair.....	91
11.3 Limbah Gas	91
BAB XII TUGAS KHUSUS.....	92
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
DAFTAR PUSTAKA	102
Lampiran 1. Contoh Kartu Inspeksi Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu dari Pemasok	105
Lampiran 2. Contoh Kartu Inspeksi Bahan Baku dan Bahan Pembantu Sebelum Proses Produksi.....	106
Lampiran 3. Contoh Kartu Inspeksi Proses Produksi.....	107
Lampiran 4. Contoh Kartu Inspeksi Produk Akhir	112
Lampiran 5. Contoh Kartu Inspeksi Penerimaan Produk di Gerai.....	113

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Bahan Isian (<i>Filling</i>) dan Bahan <i>Topping</i> untuk Roti, Donat, dan Cake di PT. Candrabuana Surya Semesta.....	36
Tabel 7.1	Spesifikasi Timbangan Digital di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya	65
Tabel 8.1	Perincian Daya Listrik Penggerak Mesin Produksi.....	73
Tabel 12.1	Contoh Pemeriksaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu pada saat Penerimaan	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Lokasi PT. Candrabuana Surya Semesta Surabaya.....	6
Gambar 2.2 Tata Letak Pabrik PT. Candrabuana Surya Semesta Surabaya...	9
Gambar 3.1 Bagan Struktur Organisasi di PT. Candrabuana Surya Semesta Surabaya	13
Gambar 5.1 Urutan Proses Produksi Roti Tawar di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya.....	39
Gambar 5.2 Urutan Proses Pembuatan Roti Manis dan Donat di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya.....	43
Gambar 5.3 Urutan Proses Produksi <i>Chiffon Cake</i> di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya.....	47
Gambar 5.4 Urutan Proses Produksi <i>Cake</i> Mandarin di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya	49
Gambar 6.1 Roti Tawar dalam Kemasan Plastik PP	51
Gambar 6.2 Cake yang Telah Dikemas	52
Gambar 6.3 Ruang Distribusi di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya .	53
Gambar 7.1 <i>Mixer</i> untuk Membuat Adonan Roti	55
Gambar 7.2 <i>Mixer</i> untuk Membuat Adonan <i>Cake</i> dan Krim (Tanpa <i>Bowl</i>)...	56
Gambar 7.3 Mesin Pembagi Adonan	58
Gambar 7.4 Mesin Penggulung Adonan (<i>Moulder</i>).....	59
Gambar 7.5 Oven.....	60
Gambar 7.6 Mesin Pemotong Roti (<i>Bread Slicer</i>).....	61
Gambar 7.7 Mesin Pendingin Air (<i>Water Cooler</i>).....	62
Gambar 7.8 Mesin Pendingin (<i>Refrigerator</i>)	63
Gambar 7.9 Timbangan Duduk	64

Gambar 7.10	Timbangan Digital	65
Gambar 7.11	Timbangan Kecil.....	66
Gambar 7.12	Loyang Aluminium.....	66
Gambar 7.13	Alat Pemotong Adonan.....	67
Gambar 7.14	Meja Adonan	67
Gambar 7.15	Ember Plastik	68
Gambar 7.16	Bak Penyimpan/Pengangkut Roti	68
Gambar 7.17	Rak Dorong Bertingkat.....	69
Gambar 7.18	<i>Chef's Whip</i>	69
Gambar 7.19	Kompor LPG	70
Gambar 7.20	Penggorengan	71