

**PROSES PENGOLAHAN ROTI
DI PT. BOCUAN GAPAPA
SPAZIO-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

YOANDA ADHISTY GUNAWAN
NRP 6103013114

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

**PROSES PENGOLAHAN ROTI
DI PT. BOCUAN GAPAPA
SPAZIO-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 :
YOANDA ADHISTY GUNAWAN
6103013114

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Yoanda Adhisty Gunawan
NRP : 6103013114

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya

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.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Juli 2016
Yang menyatakan,



Yoanda Adhisty Gunawan

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya”**, yang diajukan oleh Yoanda Adhistry Gunawan (NRP. 6103013114), telah diujikan pada tanggal 21 Juli 2016 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

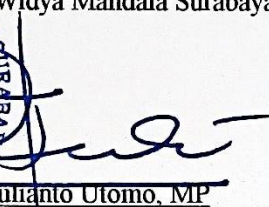
Ketua Penguji,



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS

Tanggal: 27-07-2016

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Dr. Adriansus Kulantio Utomo, MP

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya**" yang diajukan oleh Yoanda Adhisty Gunawan (6103013114), telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

PT. Bocuan Gapapa
Manager,



Maria Felisitas

Tanggal :

6-10-2016

Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS

Tanggal :

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam makalah praktek kerja industri pengolahan pangan kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio-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 2010).

Surabaya, Juli 2016



Yoanda Adhisty Gunawan

Yoanda Adhisty Gunawan (NRP. 6103013114)

Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio - Surabaya

Di bawah bimbingan:

Dr. Ir. A. Ingani WIdjajaseputra, MS

ABSTRAK

Roti merupakan produk olahan yang telah lama dikenal dan banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Produk ini disukai karena kemudahan penyajian, bentuknya yang menarik dengan varian rasa beragam serta harga yang terjangkau oleh sebagian kalangan masyarakat. PT. Bocuan Gapapa mengambil kesempatan ini untuk menyajikan produk *bakery* kepada masyarakat dengan konsep berbeda. PT. Bocuan Gapapa merupakan anak perusahaan dari PT. Pendekar Bodoh (restoran D'Cost) yang berdiri pada tahun 2011 di daerah Sunter, Jakarta. PT. Bocuan Gapapa memasarkan produknya sendiri melalui *outlet* D'Stupid Baker maupun *outlet* restoran D'Cost yang berada di Surabaya dan Sidoarjo. Dalam struktur organisasinya, PT. Bocuan Gapapa menggunakan bentuk organisasi lini dan staf hal ini karena perusahaan memiliki jumlah karyawan yang tidak terlalu banyak yaitu tiga puluh enam orang dan masih merupakan perusahaan berskala menengah.

Bahan baku PT. Bocuan Gapapa disimpan pada satu ruangan dengan pendingin ruangan untuk membantu mempertahankan suhu ruang penyimpanan. Kebersihan ruang penyimpanan dicek serta dibersihkan secara rutin satu minggu satu kali. Pengendalian mutu dilakukan dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk jadi yang siap dipasarkan. Pengecekan bahan baku dilakukan dengan melihat fisik bahan tersebut. PT. Bocuan Gapapa tidak terdapat pengolahan limbah.

Kata kunci: Roti, Proses, Pengolahan, PT. Bocuan Gapapa

Yoanda Adhisty Gunawan (NRP. 6103013114)

The processing of Bread at PT. Bocuan Gapapa Spazio - Surabaya.

Advisory:

Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS

ABSTRACT

Bakery is a processed product that is very popular and has a very high demand in Indonesia. These products are popular because of the attractive and unique shape with a variety of flavors and affordable price. PT. Bocuan Gapapa takes this opportunity to present to the public bakery products with a different concept. PT. Bocuan Gapapa is a subsidiary of PT. Pendekar Bodoh (D'Cost restaurant) which was established in 2011 with the first factory at Sunter, Jakarta. PT. Bocuan Gapapa in Surabaya markets its products through their D'Stupid Baker outlets and D'Cost restaurant outlets in Surabaya and Sidoarjo. In its organizational structure, PT. Bocuan Gapapa using line and staff form of organization because the company is still a medium-sized company with a small number of employees is thirty-six people.

PT. Bocuan Gapapa's raw materials are stored in a air conditioned room to maintain the temperature of the storage. Storage area sanitation is regularly checked and cleaned once a week. Quality control is included in raw material selection, production process until end product. Raw materials are checked by observing the physical properties of the materials. PT. Bocuan Gapapa have not any waste treatment.

Keywords: Bakery, Process, Processing, PT. Bocuan Gapapa

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti di PT. Bocuan Gapapa Spazio - Surabaya”**.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya praktek kerja industri pengolahan pangan.
2. Ibu Maria Felisitas selaku manager PT. Bocuan Gapapa yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja.
3. Seluruh staf dan karyawan di PT. Bocuan Gapapa yang telah banyak membantu dan memberikan informasi yang penulis butuhkan dalam penulisan makalah ini.
4. Orang tua, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan ini sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 27 Juni 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	5
2.2.1. Lokasi Pabrik	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik.....	7
2.3. Daerah Pemasaran dan Distribusi.....	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERSUSAHAAN	13
3.1. Struktur Organisasi	13
3.2. Deskripsi Tugas dan Wewenang Karyawan	15
3.3. Ketenagakerjaan	17
3.3.1. Pengupahan.....	17
3.3.1.1. Upah Pokok	17
3.3.1.2. Upah Tunjangan	18
3.3.1.3. Upah Lembur	18
3.3.2. Hari dan Jam Kerja	19
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1. Bahan Pembuatan Roti	21
4.1.1. Tepung Terigu	21
4.1.2. Air.....	22
4.1.3. <i>Yeast</i>	22

4.1.4. Gula.....	23
4.1.5. <i>Shortening</i>	24
4.1.6. Susu.....	24
4.1.7. Garam.....	25
4.1.8. Telur.....	25
4.1.9. Minyak Goreng.....	25
4.2. Bahan <i>flavouring</i> dan isian	25
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	26
5.1. Pencampuran dan Pengadukan	30
5.2. <i>Floor Time</i>	31
5.3. Pembagian dan Pembulatan.....	31
5.4. Penyimpanan dalam <i>airblast</i> dan <i>freezer</i>	31
5.5. <i>Thawing</i>	32
5.6. <i>Panning</i>	32
5.7. Fermentasi	32
5.8. <i>Filling</i> dan <i>Make up</i>	32
5.9. <i>Thawing</i>	32
5.10. <i>Baking</i>	33
5.11. Pengeluaran dari Loyang	34
5.12. Pendinginan.....	34
5.13. Pengeluaran dari Loyang	35
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	36
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	36
6.2. Alat dan Metode Penyimpanan.....	38
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	40
BAB VIII. SUMBER DAYA	50
8.1. Macam dan Daya yang Digunakan	50
BAB XI. SANITASI PABRIK	52
9.1. Sanitasi Pabrik	52
9.2. Sanitasi Peralatan.....	53
9.3. Sanitasi Air.....	53
9.4. Sanitasi Pekerja	54
BAB X. PENGAWASAN MUTU	55
BAB XI. TUGAS KHUSUS	60
BAB XII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi PT. Bocuan Gapapa, Spazio-Surabaya	5
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik D'Stupid Baker Surabaya Lantai 1.....	10
Gambar 2.3. Tata Letak Pabrik D'Stupid Baker Surabaya Lantai 2.....	11
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Bocuan Gapapa.....	15
Gambar 4.1. Reaksi Fermentasi Gula	23
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar.....	28
Gambar 5.2. Diagram Alir Pembuatan Roti Manis	29
Gambar 7.1. <i>Dough Moulder</i>	41
Gambar 7.2. <i>Dough Divider</i>	42
Gambar 7.3. Mixer Adonan	43
Gambar 7.4. <i>Proofer</i>	44
Gambar 7.5. <i>Sheeter Dough</i>	45
Gambar 7.6. <i>Oven Deck</i>	46
Gambar 7.7. <i>Oven Rotary</i>	47
Gambar 7.8. <i>Tray</i>	49

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 8.1. Daya, Jenis serta Jumlah Mesin di PT. Bocuan Gapapa	51