

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

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**ANDREA TANIA BAKTI
DEWI MAHARANI**

**6103010058
6103011129**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2014**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Andrea Tania Bakti, Dewi Maharani

NRP : 6103010058, 6103011129

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.

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

Surabaya, November 2014



Andrea Tania Bakti

Dewi Maharani

LEMBAR PENGESAHAN

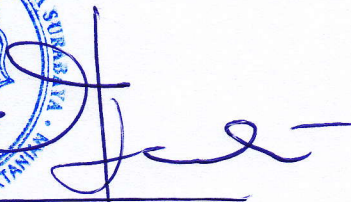
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Roti di PT.Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya” yang diajukan oleh Andrea Tania Bakti (6103010058) dan Dewi Maharani (6103011129) telah diujikan pada tanggal 24 Oktober 2014 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS
Tanggal: 17-11-2014

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Roti di PT.Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya”, yang diajukan oleh Andrea Tania Bakti (6103010058) dan Dewi Maharani (6103011129) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Bocuan Gapapa
Manajer,

Dosen Pembimbing,



Maria Felisitas
Tanggal:

Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS
Tanggal: 17-11-2014

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

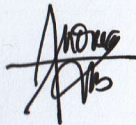
Proses Pengolahan Roti di PT.Bocuan Gapapa Spazio-Surabaya

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 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 2009).

Surabaya, November 2014

Yang menyatakan,



AndreaTania Bakti



Dewi Maharani

Andrea Tania Bakti (6103010058), Dewi Maharani (6103011129).
**Laporan Praktek Kerja Lapangan di PT. Bocuan Gapapa, Spazio,
Surabaya.**

Dibawah bimbingan: Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS.

ABSTRAK

Roti merupakan produk olahan yang telah lama dikenal dan 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 dengan pabrik 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 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. Mutu bahan baku yang digunakan dicek pada awal penerimaan bahan baku. Pengecekan bahan baku dilakukan dengan melihat fisik bahan tersebut. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Bocuan Gapapa terdiri dari limbah padat yang kebanyakan berasal dari pengemas bahan baku serta produk *reject* serta limbah cair yang berasal dari air pencuci dan minyak goreng bekas pakai.

Kata kunci: *Bakery*, PT. Bocuan Gapapa

Andrea Tania Bakti (6103010058), Dewi Maharani (6103011129).
Report of Job Training at PT. Bocuan Gapapa, Spazio, Surabaya.
Advisory Committee: 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 established in 2011 with the first factory on 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. PT. Bocuan Gapapa's raw materials are stored in a room with air conditioning to help maintain the temperature of the storage. Cleanliness of the storage space is regularly checked and cleaned once a week. The quality of raw materials used are checked from the beginning of the reception of raw materials. Checking the raw material is done by looking at the physical material. Waste produced by PT. Bocuan Gapapa consists of solid waste, mostly from packaging materials, rejected products, liquid waste from the used water and cooking oil.

Keywords: *Bakery*, PT. Bocuan Gapapa

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana S-1 di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan makalah ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. A. Ingani Widjajaseputra, MS selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan penulis selama penyusunan makalah ini.
2. Seluruh staf dan karyawan di PT. Bocuan Gapapa yang telah banyak membantu dan memberikan informasi yang penulis butuhkan dalam penulisan makalah ini.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
4. Sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan makalah ini.
5. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih kurang sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pihak

pembaca. Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan saudara-saudara semua dan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2014

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	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 Perusahaan.....	5
2.3. Tata Letak Pabrik	7
2.4. Daerah Pemasaran dan Distribusi.....	12
BAB III STRUKTUR ORGANISASI.....	13
3.1. Struktur Organisasi.....	13
3.2. Deskripsi Tugas dan Wewenang Karyawan.....	16
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	17
3.3.1. Sistem 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. Waktu Kerja	18
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1. Bahan Pembuatan Roti	20
4.1.1. Tepung Terigu	21
4.1.2. Air	22
4.1.3. <i>Yeast</i>	23
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. <i>Bread Improver</i>	26

4.1.10. Minyak Goreng	26
4.2. Bahan <i>Flavouring</i> dan Isian	27
BAB V PROSES PENGOLAHAN	29
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	37
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	37
6.2. Alat dan Metode Penyimpanan	39
BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	41
BAB VIII SUMBER DAYA	51
8.1. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan.....	51
BAB IX SANITASI PABRIK	53
9.1. Sanitasi Pabrik.....	53
9.2. Sanitasi Peralatan	55
BAB X PENGAWASAN MUTU.....	57
BAB XI LIMBAH	60
11.1. Limbah Padat.....	61
11.2. Limbah Cair.....	62
BAB XII TUGAS KHUSUS	63
12.1. Strategi Pemasaran PT. Bocuan Gapapa (Oleh: Andrea Tania Bakti/ 6103010058).....	63
12.2. Pengaruh Pengaturan Suhu dan RH Penyimpanan terhadap Kualitas Tepung Terigu sebagai Bahan Pembuat Roti (Oleh: Dewi Maharani/ 6103011129).....	66
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
13.1. Kesimpulan.....	69
13.2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Peta D'Stupid Baker Surabaya.....	7
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 6.2.	Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar.....	29
Gambar 6.3.	Diagram Alir Pembuatan Roti Manis.....	30
Gambar 7.1.	<i>Mixer</i> Adonan	42
Gambar 7.2.	<i>Dough Moulder</i>	43
Gambar 7.3.	<i>Proofer</i>	44
Gambar 7.4.	<i>Sheeter Dough</i>	45
Gambar 7.5.	<i>Oven Sinmag</i>	46
Gambar 7.6.	<i>Oven Revent</i>	47
Gambar 7.7.	<i>Divider Dough</i>	48
Gambar 7.8.	Timbangan Digital	48
Gambar 7.9	<i>Tray</i>	50