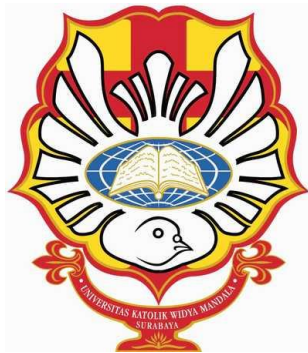


**PROSES PENGOLAHAN ROTI
DI PERUSAHAAN HIMALAYA BAKERY
DRIYOREJO – GRESIK**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**CLARA SYLVIA SEPTIANA
CECILIA LOVIA WINARKO
DIANA**

**6103007005
6103007010
6103007027**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2011**

**PROSES PENGOLAHAN ROTI
DI PERUSAHAAN HIMALAYA BAKERY
DRIYOREJO – GRESIK**

**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:

CLARA SYLVIA SEPTIANA
CECILIA LOVIA WINARKO
DIANA

6103007005
6103007010
6103007027

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2011**

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Kami yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Clara Sylvia, Cecilia Lovia, Diana

NRP : 6103007005, 6103007010, 6103007027

Judul Makalah : Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Himalaya,
Driyorejo-Gresik

Menyatakan bahwa makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah ASLI karya tulis kami. Apabila terbukti karya ini merupakan plagiarisme kami bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Surabaya, 16 September 2011

Yang menyatakan,



Clara Sylvia



Cecilia Lovia



Diana

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Himalaya Bakery, Driyorejo-Gresik**", yang diajukan oleh Clara Sylvia (6103007005), Cecilia Lovia Winarko (6103007010), Diana (6103007027), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Perusahaan Himalaya Bakery
Pembimbing Lapangan



Bpk. Susanto

Tanggal: 16 September 2011

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Maria', written over a faint, larger signature.

Maria Matoetina Suprijono, SP., MSi.

Tanggal: 16 September 2011

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Clara Sylvia, Cecilia Lovia, Diana

NRP : 6103007005, 6103007010, 6103007027

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul:

**PROSES PENGOLAHAN ROTI
DI PERUSAHAAN HIMALAYA BAKERY
DRIYOREJO – GRESIK**

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 karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 16 September 2011

Yang menyatakan,

METERAI
TEMPEL
Pajak Penghasilan
20



7F56BAAF742674253

ENAM RIBU RUPIAH

6000 DJP

Clara Sylvia

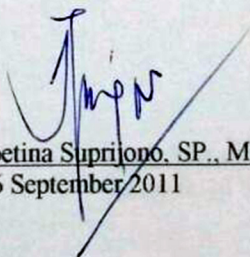
Cecilia Lovia

Diana

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Roti di Perusahaan Himalaya Bakery, Driyorejo-Gresik”**, yang diajukan oleh Clara Sylvia (6103007005), Cecilia Lovia Winarko (6103007010), Diana (6103007027), telah diujikan pada tanggal 9 Agustus 2011 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

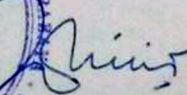
Ketua Penguji,



Maria Matoetina Suprijono, SP., MSi.
Tanggal: 16 September 2011



Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Ir. Theresia Endang Widoeri Widvastuti, MP.
Tanggal: 16 September 2011

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih karunia-Nya, sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di *HIMALAYA BAKERY*. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program pendidikan Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan berbagai pihak, laporan ini tidak akan terselesaikan. Oleh karena itu, penulis secara khusus menyampaikan terima kasih kepada:

1. Maria Matoetina Suprijono, SP, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dan pikiran serta dengan sabar memberikan bimbingan, pengarahan serta dukungan selama pembuatan laporan ini.
2. Bapak Susanto selaku Direktur yang sangat kooperatif dan meluangkan banyak waktu untuk penulis.
3. Ibu Winda sebagai pendamping selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah menyediakan waktu untuk membimbing penulis.
4. Seluruh staff dan karyawan *HIMALAYA BAKERY* atas pengarahan dan kerjasamanya.
5. Keluarga penulis, khususnya orang tua dan saudara atas doa dan dukungannya.

Penulis juga menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun guna menyempurnakan laporan ini. Akhir kata, penulis sungguh berharap semoga makalah ini dapat berguna bagi pembaca.

Surabaya, September 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat.....	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	4
2.2. Lokasi Perusahaan.....	5
2.3. Tata Letak Pabrik.....	6
BAB III STRUKTUR ORGANISASI.....	8
3.1. Struktur Organisasi.....	8
3.2. Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	10
3.3. Jam Kerja.....	13
3.4. Upah Karyawan.....	13
3.5. Kesejahteraan Karyawan.....	14
BAB IV BAHAN BAKU DAN PEMBANTU.....	16
4.1. Macam Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	16
4.2. Kegunaan dan Kriteria Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	16
4.2.1 Bahan Baku.....	16
4.2.1.1 Tepung Terigu.....	16
4.2.1.2 Gula pasir.....	19
4.2.1.3 Lemak.....	19
4.2.1.4 Ragi.....	19
4.2.1.5 Air.....	20
4.2.2 Bahan Pembantu.....	21

4.2.2.1 Garam.....	21
4.2.2.2 <i>Improver</i>	22
4.2.2.3 Bahan Pengawet.....	22
4.2.2.4 Bahan Pengisi.....	24
BAB V PROSES PENGOLAHAN.....	25
5.1 Pengertian Proses Pengolahan.....	25
5.2 Urutan Proses.....	26
5.2.1 Sortasi I.....	26
5.2.2 Penimbangan.....	26
5.2.3 Pengadukan.....	27
5.2.4 Pengepresan.....	27
5.2.5 Pencetakan.....	27
5.2.6 Fermentasi.....	27
5.2.7 Pemanggang (baking).....	28
5.2.8 Pendinginan.....	28
5.2.9 Sortasi II.....	28
5.2.10 Pengemasan.....	29
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	31
6.1 Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan.....	31
6.2 Alat Penyimpanan dan Metode Penyimpanan.....	34
BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	35
7.1 Jenis dan Spesifikasi.....	35
7.1.1 Mesin.....	35
7.1.2 Peralatan.....	40
7.2 Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang.....	44
7.2.1 Perawatan.....	44
7.2.2 Perbaikan.....	45
7.2.3 Penyediaan Suku Cadang.....	45
BAB VIII DAYA YANG DIGUNAKAN.....	46
8.1 Daya Manusia.....	47
8.2 Daya Listrik.....	48
BAB IX SANITASI PABRIK.....	49
9.1 Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	49
9.2 Sanitasi Air.....	49
9.3 Sanitasi Ruang Pengolahan.....	50

9.4	Perawatan dan Pemeliharaan.....	50
9.5	Sanitasi Karyawan dan Pekerja.....	51
9.6	Pengolahan Limbah.....	51
BAB X PENGAWASAN MUTU.....		53
10.1	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	54
10.2	Pengawasan Mutu Selama Pengolahan.....	55
10.3	Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	57
10.4	pengawasan Mutu Selama Distribusi.....	58
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH.....		59
11.1	Limbah Padat.....	60
11.2	Limbah Cair.....	61
11.3	Limbah Gas.....	62
BAB XII TUGAS KHUSUS.....		63
12.1	Good Manufacturing Practice (GMP) pada roti sisir Metode <i>Sponge Dough</i>	63
12.2	Pengendalian Proses Pengolahan Roti sisir metode <i>Sponge Dough</i>	79
12.3	Penentuan Jenis Tepung Terigu Yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Tawar.....	91
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....		98
13.1	Kesimpulan.....	98
13.2	Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....		100
LAMPIRAN.....		105

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 10.1. Persyaratan Mutu Tepung Terigu untuk Roti.....	55
Tabel 10.2. Kriteria Mutu Roti.....	58
Tabel 12.1. Komposisi Kimia Tepung Terigu Dalam 100 g Bahan.....	95
Tabel 12.2. Komposisi Penyusun Roti Tawar.....	97
Tabel 12.3. Syarat Mutu Roti Tawar.....	97

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Bagan Organisasi Himalaya <i>Bakery</i>	9
Gambar 5.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Roti Metode <i>Spoge Dough</i>	30
Gambar 7.1 Mesin Pengaduk Bahan.....	36
Gambar 7.2 Mesin Dough Forming.....	37
Gambar 7.3 Mesin Oven.....	37
Gambar 7.4 Mesin Pengaduk Cream.....	38
Gambar 7.5 Mesin Sealing.....	39
Gambar 7.6 Mesin Pengisian Selai.....	40
Gambar 7.7 Timbangan Besar.....	41
Gambar 7.8 Timbangan Analitis.....	41
Gambar 7.9 Ember Plastik.....	42
Gambar 7.10 Loyang Stainless.....	42
Gambar 7.11 Solet.....	42
Gambar 7.12 Kuas.....	43
Gambar 7.13 Pisau.....	43
Gambar 7.14 Generator.....	44
Gambar 12.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Roti Sisir Metode <i>Sponge Dough</i>	82
Gambar 12.2 Diagram Alir Proses Pengolahan Biji Gandum.....	96

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Layout Pabrik Himalaya <i>Bakery</i>	105
Lampiran 2	Denah Jalan Himalaya <i>Bakery</i>	106

Clara Sylvia Septiana (6103007005), Cecilia Lovia Winarko (6103007010), Diana (6103007027). **Proses Pembuatan Roti Di Himalaya Bakery – Driyorejo Gresik.**

Di bawah bimbingan:

Maria Matoetina Suprijono, SP.,MSi.

ABSTRAK

Pada saat ini perkembangan jaman telah mengubah cara hidup dan perilaku manusia. Roti banyak beredar di pasaran dan banyak dinikmati karena roti memiliki bermacam-macam rasa dan mempunyai masa simpan yang cukup lama. Oleh karena itu permintaan pasar akan roti semakin meningkat dan banyak didirikan perusahaan roti. Salah satu perusahaan tersebut adalah Himalaya Bakery yang berlokasi di JL. Cangkir KM 22, Driyorejo Gresik. Himalaya Bakery merupakan milik perseorangan yang bergerak di bidang industri makanan (roti) dan berdiri pada tahun 1992. Struktur organisasi di Himalaya Bakery adalah struktur lini. Bahan-bahan yang dipakai dalam pembuatan roti dibedakan menjadi dua yaitu bahan baku dan bahan pembantu. Himalaya Bakery dalam memproduksi roti menggunakan sistem kontinyu. Bahan pengemas yang digunakan Himalaya Bakery adalah polipropilen (PP) dan (*Oriented Polypropylene*) OPP. Himalaya Bakery menggunakan beberapa alat dan mesin untuk membantu proses produksi. Daya yang diperlukan untuk proses produksi roti berasal dari daya manusia dan daya listrik (PLN dan generator). Selama proses produksi berlangsung, sanitasi dari pekerja, bahan pembantu, bahan baku, ruang pengolahan dan limbah harus tetap terjaga kebersihannya. Pengawasan mutu sangat penting dalam rangkaian proses produksi karena menyangkut tingkat penerimaan konsumen terhadap hasil produk dari proses tersebut.

Kata kunci: Roti, Perusahaan perseorangan, Struktur lini, Himalaya bakery

Clara Sylvia Septiana (6103007005), Cecilia Lovia Winarko (6103007010), Diana (6103007027). **Baking Process In Himalaya Bakery - Driyorejo Gresik.**

Advisory Committee:

Maria Matoetina Suprijono, SP., Msi.

ABSTRACT

At this time development of the era has changed the way of life and human behavior. Bread of many in the market and enjoy for a variety of bread flavors and have a long shelf life. Therefore the market demand for bread is increasing and many established companies bread. One such company is Himalaya Bakery located in Cangkir KM 22 street, Driyorejo Gresik. Himalaya Bakery is owned by an individual engaged in the food industry (bread) and stand in 1992. The organizational structure of the Himalaya Bakery is a line structure. The materials used in making bread can be divided into two, namely raw materials and auxiliary materials. Himalaya Bakery in producing bread using a continuous system. Packaging materials used Himalaya Bakery is polypropylene (PP) and (Oriented Polypropylene) OPP. Himalaya Bakery using tools and machines to help the production process. Power required for the production of bread comes from human resources and electric power (PLN and generators). During the production process, from sanitation workers, auxiliary materials, raw materials, processing chamber and the waste must be keep clean. Quality control is very important in the production process because it involves a series of levels of consumer acceptance of products results from the process.

Keywords: Bread, Private company, Line structure, Himalaya bakery