

**PROSES PEMBUATAN *MUFFIN* DI CV. PELANGI
(REX'S) DENPASAR-BALI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

KEIKO ZEFANYA J.	6103021018
BRIGITA RAMBU S.	6103021068

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

**PROSES PEMBUATAN *MUFFIN* DI CV. PELANGI
(REX'S) DENPASAR-BALI
LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

KEIKO ZEFANYA J.	6103021018
BRIGITA RAMBU S.	6103021068

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pembuatan *Muffin* di CV. Pelangi (Rex’s) Denpasar-Bali”, yang diajukan oleh Keiko Zefanya Juanda (6103021018) dan Brigita Rambu Skalastika (6103021068), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,



Gatot Purwanto

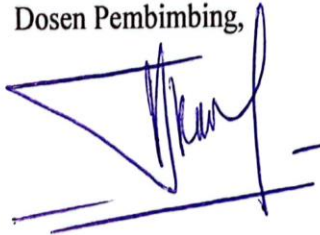
Quality Control

CV. Pelangi (Rex’s)

Denpasar-Bali

Tanggal : 29 Juli 2024

Dosen Pembimbing,



Ir. Ira Nugerahani, M. Si

NIK : 611.86.0120

NIDN : 0715076101

Tanggal : 29 Juli 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pembuatan *Muffin* di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali", yang diajukan oleh Keiko Zefanya Juanda (6103021018) dan Brigita Rambu Skalastika (6103021068), telah diujikan pada tanggal 23 Juli 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M. Si

NIK/NIDN: 611.86.0120/0715076101

Tanggal: 26 Juli 2024

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan
Ketua,



Dr. Ir. Susana Rastharini, M.Si.

NIK : 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 29-7-2024

Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Dr. Ignatius Sianta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 29-7-2024,

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Anggota : Dr. Anita Maya Sutedja, S..TP., M.Si., Ph.D

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Keiko Zefanya Juanda, Brigita Rambu Skalastika

NRP : 6103021018, 6103021068

Menyetujui karya ilmiah kami :

Judul : **“Proses Pembuatan *Muffin* di CV. Pelangi (Rex’s) Denpasar- Bali”**

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, 26 Juli 2024

Yang menyatakan,



Keiko Zefanya Juanda

Brigita Rambu Skalastika

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK
KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

Proses Pembuatan *Muffin* di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali

adalah hasil karya 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 2010.

Surabaya, 26 Juli 2024

Yang menyatakan,



Keiko Zefanya Juanda

Brigita Rambu Skalastika

Keiko Zefanya Juanda (6103021018) dan Brigita Rambu Skalastika (6103021068). **Proses Pembuatan Muffin di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali**
Pembimbing: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRAK

CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *pastry & bakery* dengan salah satu produknya yaitu *muffin*. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2000. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali terletak di jalan Sekar Jepun III No.6, Kesiman Kertalangu, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali dengan luas area sekitar 600 m². Dalam proses pembuatan *muffin* bahan-bahan yang digunakan adalah tepung *premix muffin*, telur ayam, air, dan minyak goreng. Terdapat beberapa varian *muffin* yang diproduksi yaitu *muffin vanilla*, *muffin chocochips*, *muffin banana*, *muffin bluberry*, dan *muffin raisin*. Selain itu, terdapat 3 jenis ukuran *muffin* yaitu *muffin small*, *muffin medium*, dan *muffin large*. Adapun tahap pembuatan *muffin* meliputi penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan. Produk *muffin* yang dihasilkan dapat dipesan secara *online* dan *offline*. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali memiliki hubungan bisnis yang baik dengan hotel, restoran, *café*, *catering* dan *retail* di Bali, dengan area distribusi Bali dan Nusa Tenggara Barat (NTB). CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali telah bersertifikat ISO 9001 dan ISO 22000. Selain itu, CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Standard Sanitation Operation Procedure*), dan HACCP (*Hazard Analyze Critical Control Point*).

Kata kunci: CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali, *muffin*, proses pengolahan, area distribusi

Keiko Zefanya Juanda (6103021018) dan Brigita Rambu Skalastika (6103021068). **Muffin Making Process at CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali**
Supervisor: Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

ABSTRACT

CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali is a company operating in the pastry & bakery sector with one of its products being muffins. This company was founded in 2000. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali is located on Jalan Sekar Jepun III No.6, Kesiman Kertalangu, East Denpasar District, Denpasar City, Bali with an area of around 600 m². In the process of making muffins, this company uses muffin premix flour, chicken eggs, water and cooking oil as raw materials. There are several variants of muffins produced, namely vanilla muffins, chocochips muffins, banana muffins, blueberry muffins and raisin muffins. Apart from that, there are 3 types of muffin sizes, namely small muffins, medium muffins and large muffins. The stages of making muffins include weighing, mixing, molding, baking, cooling and packaging. Muffin can be ordered online and offline. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali has good business relationships with hotels, restaurants, cafes, catering and retail in Bali, with distribution areas in Bali and West Nusa Tenggara (NTB). CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali has been certified ISO 9001 and ISO 22000. Apart from that, CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali has implemented GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Standard Sanitation Operation Procedure), and HACCP (Hazard Analyze Critical Control Point).

Keywords: CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali, muffins, processing, distribution area

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 Pembuatan Muffin di CV. Pelangi (Rex’s) Denpasar-Bali**”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Gatot Purwanto, selaku *Quality Control* CV. Pelangi (Rex’s) Denpasar-Bali, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Pelangi (Rex’s) Bali Denpasar.
3. Keluarga, teman-teman, *staff* di CV. Pelangi (Rex’s) Denpasar-Bali yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

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

Surabaya, 26 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	6
2.2.1. Visi Perusahaan	6
2.2.2. Misi Perusahaan	6
2.2.3. Komitmen	6
2.2.4. Logo Perusahaan	6
2.2.5. Nilai-Nilai Perusahaan	7
2.3. Lokasi Pabrik	7
2.3.1. Tata Letak Pabrik	9
III. STRUKTUR ORGANISASI	16
3.1. Struktur Organisasi	16
3.2. Ketenagakerjaan	22
3.2.1. Klasifikasi Tenaga Kerja	22
3.2.2. Jam Kerja	23

	3.2.3. Kesejahteraan Karyawan.....	24
IV.	BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	25
	4.1. Bahan Baku <i>Muffin</i>	25
	4.1.1. Tepung <i>Premix Muffin</i>	25
	4.1.2. Minyak Goreng.....	26
	4.1.3. Air	27
	4.1.4. Telur Ayam	27
	4.2. Bahan Pembantu	28
	4.2.1. Pisang.....	28
	4.2.2. <i>Raisin</i>	28
	4.2.3. <i>Selai Blueberry</i>	29
	4.2.4. <i>Chocolate Chips</i>	29
	4.2.5. <i>Chocolate Essence</i>	30
	4.3. Bahan Pembantu Non Makanan	30
	4.3.1. <i>Cup Muffin</i>	30
	4.3.2. <i>Piping Bag</i>	31
V.	PROSES PENGOLAHAN	32
	5.1. Penimbangan	34
	5.2. Pencampuran	34
	5.3. Pencetakan	34
	5.4. Pengovenan	35
	5.5. Pendinginan	35
	5.6. Pengemasan	36
	5.7. Penyimpanan	36
	5.8. Distribusi	36
VI.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	38
	6.1. Pengemasan <i>Muffin</i>	38
	6.2. Penyimpanan <i>Muffin</i>	40
VII.	SPEKIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	42
	7.1. Spesifikasi Mesin	42
	7.1.1. Timbangan <i>Portable</i> 5 kg	42
	7.1.2. <i>Planetary Mixer</i> SM-201 SINMAG 20 liter	43
	7.1.3. <i>Oven Deck</i> Sinmag Gas SM 801.....	43
	7.1.4. Loyang	45
	7.1.5. <i>Combi Oven Stand</i>	45
	7.1.6. <i>Stainless Steel Work Table</i>	46
	7.2. Pemeliharaan dan Perawatan	47
VIII.	SUMBER DAYA	48
	8.1. Sumber Daya Air	48
	8.2. Sumber Daya Manusia	48

	8.3. Sumber Daya Listrik	49
	8.4. Sumber Daya Gas	49
IX.	SANITASI PABRIK	50
	9.1. Sanitasi Air	50
	9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan	51
	9.3. Sanitasi Lingkungan Pabrik	51
	9.4. Sanitasi Ruang Produksi	52
	9.5. Sanitasi Pekerja	53
	9.6. Pengendalian Hama	53
X.	PENGENDALIAN MUTU	55
	10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Pembantu	56
	10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	56
	10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	57
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH	59
XII.	TUGAS KHUSUS	61
	12.1. Peningkatan sanitasi pekerja dan area pabrik di divisi <i>pastry</i> (Oleh: Keiko Zefanya Juanda/6103021018) ..	61
	12.2. Upaya yang dapat dilakukan agar divisi <i>pastry</i> di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali dapat memperoleh sertifikat HACCP (Oleh: Brigita Rambu Skalastika/6103021068)	66
XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	76
	13.1. Kesimpulan	76
	13.2. Saran	76
	DAFTAR PUSTAKA	77
	LAMPIRAN	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Logo Perusahaan.....	6
Gambar 2.2. Peta Lokasi Perusahaan	9
Gambar 2.3. Gedung A-Ruang Produksi (Lantai 1)	11
Gambar 2.4. Ruang Produksi <i>Muffin</i>	12
Gambar 2.5. Gedung A-Kantor (Lantai 2)	13
Gambar 2.6. Gedung B.....	14
Gambar 2.7. Pabrik CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali	15
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Fungsional CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali Secara Umum.....	18
Gambar 4.1. <i>Cup Muffin</i>	30
Gambar 4.2. <i>Piping Bag</i>	31
Gambar 5.1. Diagram alir proses pembuatan <i>muffin</i>	33
Gambar 6.1. Pengemasan <i>muffin vanilla</i> menggunakan <i>Cup muffin</i> sebagai kemasan primer	39
Gambar 6.2. Pengemasan <i>muffin chocochips</i> menggunakan plastik <i>polhyetilene</i> sebagai kemasan sekunder	40
Gambar 6.3. Pengemasan <i>muffin chocochips</i> menggunakan menggunakan kotak atau kardus sebagai kemasan tersier	40
Gambar 7.1. Timbangan <i>Portable</i> 5 kg.....	43
Gambar 7.2. <i>Planetary Mixer</i> SM-201 SINMAG 20 liter.....	44
Gambar 7.3. <i>Oven Deck</i> Sinmag Gas SM 801.....	44
Gambar 7.4. Loyang	45
Gambar 7.5. <i>Combi Oven Stand</i>	46
Gambar 7.6. <i>Stainless Steel Work Table</i>	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Pembagian Jam Kerja Karyawan.....	23
Tabel 9.1. Standar pembersihan mesin dan peralatan di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali	51
Tabel 10.1. Syarat mutu <i>muffin</i> (roti manis).....	58
Tabel 12.1. Karakteristik <i>sanitizer</i> diinginkan	62
Tabel 12.2. Jenis <i>sanitizer</i> dan penggunaanya.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali Tampak Depan...	86
Lampiran 2. Visi & Misi CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali	86
Lampiran 3. Gudang CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali.....	87
Lampiran 4. <i>Muffin</i>	87
Lampiran 5. Produk yang telah selesai dikemas.....	88
Lampiran 6. Foto bersama karyawan divisi <i>pastry</i> di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali	88
Lampiran 7. Foto bersama	89