

**PROSES PENGOLAHAN KUE SUS KERING  
CV. GANEP LINTAS GENERASI, SOLO**

**PRAKTIK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**STELLA JESSICA**

**NRP. 6103022018**

**JENNYFER ALICIA SANTOSO**

**NRP. 6103022019**

**ZEFANYA LARASATI RAY**

**NRP. 6103022063**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

**PROSES PENGOLAHAN KUE SUS KERING  
CV. GANEP LINTAS GENERASI, SOLO**

**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:**

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| <b>STELLA JESSICA</b>          | <b>NRP. 6103022018</b> |
| <b>JENNYFER ALICIA SANTOSO</b> | <b>NRP. 6103022019</b> |
| <b>ZEFANYA LARASATI RAY</b>    | <b>NRP. 6103022063</b> |

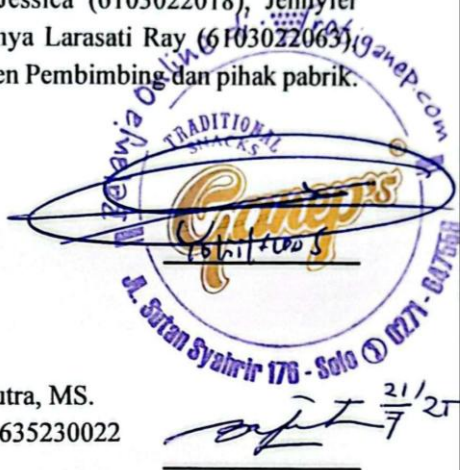
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pengolahan Kue Sus Kering CV. Ganep Lintas Generasi, Solo", yang diajukan oleh Stella Jessica (6103022018), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), Zefanya Larasati Ray (6103022063) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing dan pihak pabrik.

Pembimbing Lapangan,  
Yogi Huda Setyawan, S.TP.  
HRD CV. Ganep Lintas Generasi  
Tanggal: 19-07-2025

Dosen Pembimbing,  
Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.  
NIK/NUPTK: 611.86.0123/8741734635230022  
Tanggal: 21-07-2025



## LEMBAR PENGESAHAN

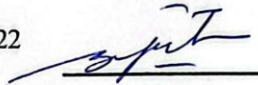
Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kue Sus Kering CV. Ganep Lintas Generasi, Solo”, yang diajukan oleh Stella Jessica (6103022018), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), Zefanya Larasati Ray (6103022063), telah diujikan pada tanggal 14 Juli 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

NIK/NUPTK: 611.86.0123/8741734635230022

Tanggal: 21-07-2025



Mengetahui

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

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

NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659230123

Tanggal: 22 Juli 2025



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NUPTK: 611.00.0429/8458758653180052

Tanggal: 22 Juli 2025



## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

Anggota : Yogi Huda Setyawan, S. TP.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

**Proses Pengolahan Kue Sus Kering  
CV. Ganep Lintas Generasi, Solo**

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 2010).

Surabaya, 19 Juli 2025

Yang menyatakan,

The image shows three handwritten signatures in blue ink. In the center, there is a rectangular stamp for a 10000 Rupiah meter. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'SERBUK BUNTAI KAPAS', '10000', 'METERAI TEMPEL', and the alphanumeric code 'E50A8AMX432302333'.

Stella Jessica

Jennyfer Alicia S.

Zefanya Larasati R.

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Stella Jessica, Jennyfer Alicia S., Zefanya Larasati R.

NRP : 6103022018, 6103022019, 6103022063

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

**Judul: Proses Pengolahan Kue Sus Kering CV. Ganep Lintas Generasi, Solo**

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 saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 19 Juli 2025

Yang menyatakan,



Stella Jessica



Jennyfer Alicia S.



Zefanya Larasati R.

Stella Jessica (6103022018), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), dan Zefanya Larasati Ray (6103022063). **Proses Pengolahan Kue Sus Kering CV. Ganep Lintas Generasi, Solo.**

Pembimbing: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

## ABSTRAK

Toko Roti Ganep merupakan toko roti tertua di Solo yang sudah berdiri sejak tahun 1881 dan terkenal dengan produk khususnya, yaitu kue kecil. Hingga saat ini, Toko Roti Ganep terletak di Jalan Sutan Syahrir No. 176, Tambaksegaran, Banjarsari, Surakarta, Jawa Tengah. Seiring berjalannya waktu, Toko Roti Ganep mulai memproduksi produk *bakery* lainnya seperti roti basah dan kue kering, salah satunya kue sus kering. Bahan penyusun kue sus kering CV. Ganep Lintas Generasi adalah tepung terigu protein sedang, BOS (*Butter Oil Substitute*), margarin, air, garam, dan telur. Proses pembuatan kue sus kering meliputi pemanasan, pencampuran I, pencampuran II, pengadukan dengan *mixer*, pencetakan, pengovenan I, dan pengovenan II (pengeringan). Kue sus kering kemudian dikemas dengan plastik OPP (*Oriented Polypropylene*) untuk kemasan primernya dan karton untuk kemasan sekundernya. Sanitasi di CV. Ganep Lintas Generasi meliputi sanitasi pabrik, peralatan, pekerja, air, bahan baku, proses produksi, produk, gudang, serta pengendalian hama. Sementara, pengawasan mutu yang dilakukan di CV. Ganep Lintas Generasi yaitu pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

Kata kunci: CV. Ganep Lintas Generasi, kue kering, kue sus kering, proses pengolahan

Stella Jessica (6103022018), Jennyfer Alicia Santoso (6103022019), dan Zefanya Larasati Ray (6103022063). **Processing of Dry Choux Pastry at CV. Ganep Lintas Generasi, Solo.**

Advisor: Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.

## **ABSTRACT**

Ganep Bakery is the oldest bakery in Solo, established in 1881, and is renowned for its signature product, kue kecil. To this day, Ganep Bakery is located at Jalan Sutan Syahrir No. 176, Tambaksegaran, Banjarsari, Surakarta, Central Java. Over time, the bakery has expanded its product line to include other baked goods such as bread and pastry, one of which is dry choux pastry. The ingredients used in making dry choux pastry at CV. Ganep Lintas Generasi include medium-protein wheat flour, BOS (Butter Oil Substitute), margarine, water, salt, and eggs. The production process involves heating, first mixing, second mixing, mixing with a mixer, shaping, first baking, and second baking (drying). The dry choux pastry are then packaged using OPP (Oriented Polypropylene) plastic for primary packaging and cardboard for secondary packaging. Sanitation practices at CV. Ganep Lintas Generasi cover factory sanitation, equipment, workers, water, raw materials, production processes, products, storage, and pest control. Meanwhile, quality control measures include monitoring raw materials, production processes, and final products.

Keywords: CV. Ganep Lintas Generasi, pastry, dry choux pastry, production

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kue Sus Kering CV. Ganep Lintas Generasi, Solo”. Penyusunan makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan 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. Prof. Dr. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Yogi Huda Setyawan, S.TP. selaku HRD CV. Ganep Lintas Generasi yang telah berkenan memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Ganep Lintas Generasi.
3. Keluarga, teman-teman, dan *staff* di CV. Ganep Lintas Generasi yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan.

Akhir kata, semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 19 Juli 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                               | Halaman |
|-----------------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL .....                           | i       |
| LEMBAR PERSETUJUAN .....                      | ii      |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                       | iii     |
| SUSUNAN TIM PENGUJI.....                      | iv      |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH ..... | v       |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....  | vi      |
| ABSTRAK .....                                 | vii     |
| ABSTRACT .....                                | viii    |
| KATA PENGANTAR.....                           | ix      |
| DAFTAR ISI .....                              | x       |
| DAFTAR TABEL .....                            | xiii    |
| DAFTAR GAMBAR.....                            | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                         | xvi     |
| I. PENDAHULUAN.....                           | 1       |
| 1.1.    Latar Belakang .....                  | 1       |
| 1.2.    Tujuan.....                           | 1       |
| 1.2.1.    Tujuan Umum.....                    | 1       |
| 1.2.2.    Tujuan Khusus.....                  | 2       |
| 1.3.    Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....     | 2       |
| II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....            | 3       |
| 2.1.    Riwayat Singkat Perusahaan .....      | 3       |
| 2.2.    Tata Letak Perusahaan.....            | 5       |
| 2.2.1.    Lokasi .....                        | 5       |
| 2.2.2.    Tata Letak Pabrik.....              | 6       |
| III. STRUKTUR ORGANISASI.....                 | 10      |
| 3.1.    Struktur Organisasi .....             | 10      |
| 3.2.    Deskripsi Tugas Karyawan.....         | 11      |
| 3.3.    Ketenagakerjaan Karyawan.....         | 15      |
| 3.3.1.    Tenaga kerja .....                  | 15      |
| 3.3.2.    Kualifikasi Tenaga Kerja.....       | 15      |
| 3.3.3.    Hari dan Jam Kerja Karyawan.....    | 15      |
| IV. BAHAN BAKU PEMBUATAN SUS KERING .....     | 17      |
| 4.1.    Tepung Terigu Protein Sedang .....    | 17      |
| 4.2.    Telur .....                           | 17      |
| 4.3.    Margarin.....                         | 18      |
| 4.4.    Air.....                              | 18      |

|          |                                                                  |    |
|----------|------------------------------------------------------------------|----|
| 4.5.     | <i>Butter Oil Substitute (BOS)</i> .....                         | 18 |
| 4.6.     | Garam .....                                                      | 19 |
| V.       | PROSES PRODUKSI.....                                             | 20 |
| 5.1.     | Pemanasan .....                                                  | 20 |
| 3.3.     | Pencampuran I.....                                               | 21 |
| 3.4.     | Pencampuran II.....                                              | 22 |
| 3.5.     | Pencetakan.....                                                  | 23 |
| 3.6.     | Pengovenan I .....                                               | 23 |
| 3.7.     | Pengovenan II.....                                               | 24 |
| VI.      | PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI .....                    | 25 |
| 6.1.     | Metode dan Bahan Pengemasan .....                                | 25 |
| 6.1.1.   | Proses Pengemasan .....                                          | 25 |
| 6.1.2.   | Bahan Pengemas dan Desain Kemasan .....                          | 25 |
| 6.1.2.1. | Kemasan Primer .....                                             | 25 |
| 6.1.2.2. | Kemasan Sekunder .....                                           | 26 |
| 6.2.     | Metode Penyimpanan dan Penggudangan .....                        | 27 |
| 6.2.1.   | Penggudangan <i>Raw Material</i> .....                           | 27 |
| 6.2.2.   | Penggudangan <i>Finish Goods</i> .....                           | 28 |
| 6.3.     | Pemasaran dan Wilayah Distribusi.....                            | 28 |
| VII.     | SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....                             | 30 |
| 7.1.     | Spesifikasi Mesin .....                                          | 30 |
| 7.1.1.   | <i>Planetary Mixer</i> .....                                     | 30 |
| 7.1.2.   | Oven Gas .....                                                   | 31 |
| 7.1.3.   | Mesin <i>Sealer</i> Otomatis ( <i>Continuous Band Sealer</i> ).. | 31 |
| 7.2.     | Spesifikasi Peralatan.....                                       | 33 |
| 7.2.1.   | Timbangan Analog .....                                           | 33 |
| 7.2.2.   | Spatula kayu .....                                               | 33 |
| 7.2.3.   | Panci .....                                                      | 34 |
| 7.2.4.   | Kompore Gas.....                                                 | 34 |
| 7.2.5.   | Loyang.....                                                      | 35 |
| 7.2.6.   | Rak Loyang .....                                                 | 36 |
| 7.2.7.   | Sput.....                                                        | 36 |
| 7.2.8.   | Kuas Oles.....                                                   | 37 |
| 7.2.9.   | <i>Piping Bag</i> .....                                          | 37 |
| VIII.    | SUMBER DAYA .....                                                | 38 |
| 8.1.     | Sumber Daya Manusia .....                                        | 38 |
| 8.2.     | Sumber Daya Listrik .....                                        | 39 |
| 8.3.     | Sumber Daya Gas.....                                             | 39 |
| 8.4.     | Sumber Daya Air.....                                             | 39 |

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| IX. SANITASI.....                                                                                   | 41 |
| 9.1. Sanitasi Pabrik .....                                                                          | 41 |
| 9.2. Sanitasi Peralatan .....                                                                       | 41 |
| 9.3. Sanitasi Pekerja .....                                                                         | 42 |
| 9.4. Sanitasi Air .....                                                                             | 42 |
| 9.5. Sanitasi Bahan Baku.....                                                                       | 42 |
| 9.6. Sanitasi Proses Pembuatan Sus Kering .....                                                     | 43 |
| 9.7. Sanitasi Gudang Bahan Baku .....                                                               | 43 |
| 9.8. Pengendalian Hama.....                                                                         | 44 |
| X. PENGENDALIAN MUTU .....                                                                          | 45 |
| 10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku .....                                                              | 45 |
| 10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi .....                                                  | 46 |
| 10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....                                                             | 46 |
| XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....                                                                         | 48 |
| 11.1. Limbah Cair.....                                                                              | 48 |
| 11.2. Limbah Organik .....                                                                          | 48 |
| 11.3. Limbah Anorganik .....                                                                        | 49 |
| 11.4. Limbah Gas .....                                                                              | 49 |
| XII. TUGAS KHUSUS .....                                                                             | 50 |
| 12.1. Analisis Bahaya pada Proses Produksi Kue Sus Kering di<br>CV. Ganep Lintas Generasi.....      | 50 |
| 12.2. Analisis Sistem <i>Marketing</i> dan Penjualan Produk CV.<br>Ganep Lintas Generasi .....      | 59 |
| 12.3. Strategi Perusahaan CV. Ganep Lintas Generasi untuk<br>Mempertahankan Loyalitas Karyawan..... | 70 |
| XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....                                                                    | 74 |
| 13.1. Kesimpulan.....                                                                               | 74 |
| 13.2. Saran.....                                                                                    | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                                                                                 | 75 |
| LAMPIRAN .....                                                                                      | 80 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                          | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 3.1. Hari dan jam kerja karyawan CV. Ganep Lintas Generasi .....                                   | 16      |
| Tabel 12.1. Penentuan signifikansi bahaya berdasarkan risiko dan tingkat keparahan .....                 | 51      |
| Tabel 12.2. Analisis bahaya proses pada proses produksi kue sus kering di CV. Ganep Lintas Generasi..... | 52      |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                        | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 2.1. Logo Ganep .....                                                           | 4       |
| Gambar 2.2. Lokasi CV. Ganep Lintas Generasi .....                                     | 5       |
| Gambar 2.3. Tata letak CV. Ganep Lintas Generasi lantai 1 .....                        | 7       |
| Gambar 2.4. Tata letak CV. Ganep Lintas Generasi lantai 2 .....                        | 7       |
| Gambar 2.5. Tata letak CV. Ganep Lintas Generasi lantai 3 .....                        | 8       |
| Gambar 2.6. Tata letak bangunan pengemasan CV. Ganep Lintas<br>Generasi lantai 1 ..... | 9       |
| Gambar 2.7. Tata letak bangunan pengemasan CV. Ganep Lintas<br>Generasi lantai 2 ..... | 9       |
| Gambar 5.1. Pemanasan .....                                                            | 20      |
| Gambar 5.2. Diagram pembuatan kue sus .....                                            | 21      |
| Gambar 5.3. Pencampuran I .....                                                        | 22      |
| Gambar 5.4. Pencampuran II .....                                                       | 22      |
| Gambar 5.5. Pencetakan adonan kue sus .....                                            | 23      |
| Gambar 5.6. Pengovenan I .....                                                         | 24      |
| Gambar 6.1. Kemasan primer kue sus kering .....                                        | 26      |
| Gambar 6.2. Kemasan sekunder kue sus kering .....                                      | 27      |
| Gambar 7.1. <i>Planetary mixer</i> .....                                               | 30      |
| Gambar 7.2. Oven gas .....                                                             | 31      |
| Gambar 7.3. Mesin <i>sealer</i> otomatis .....                                         | 32      |
| Gambar 7.4. Timbangan analog .....                                                     | 33      |
| Gambar 7.5. Spatula kayu .....                                                         | 34      |
| Gambar 7.6. Panci .....                                                                | 34      |
| Gambar 7.7. Kompor gas .....                                                           | 35      |
| Gambar 7.8. Loyang .....                                                               | 35      |
| Gambar 7.9. Rak loyang .....                                                           | 36      |
| Gambar 7.10. Sput .....                                                                | 36      |
| Gambar 7.11. Kuas oles .....                                                           | 37      |
| Gambar 7.12. <i>Piping bag</i> .....                                                   | 37      |
| Gambar 12.1. Penilaian konsumen terhadap kepuasan produk (1) ..                        | 62      |
| Gambar 12.2. Penilaian konsumen terhadap kepuasan produk (2) ..                        | 62      |
| Gambar 12.3. Penilaian konsumen terhadap kepuasan produk (3) ..                        | 63      |

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 12.4. Penilaian konsumen terhadap harga produk yang terjangkau (1).....         | 64 |
| Gambar 12.5. Penilaian konsumen terhadap harga produk yang terjangkau (2).....         | 65 |
| Gambar 12.6. Penilaian konsumen terhadap harga produk yang terjangkau (3).....         | 65 |
| Gambar 12.7. Penilaian konsumen terhadap kondisi tempat penjualan yang nyaman (1)..... | 67 |
| Gambar 12.8. Penilaian konsumen terhadap kondisi tempat penjualan yang nyaman (2)..... | 67 |
| Gambar 12.9. Penilaian konsumen terhadap kondisi tempat penjualan yang nyaman (3)..... | 67 |
| Gambar 12.10. Penilaian konsumen terhadap promosi sebagai media komunikasi (1) .....   | 69 |
| Gambar 12.11. Penilaian konsumen terhadap promosi sebagai media komunikasi (2) .....   | 69 |
| Gambar 12.12. Penilaian konsumen terhadap promosi sebagai media komunikasi (3) .....   | 69 |