

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
(CPPB) PADA PROSES PEMBUATAN ROTI MARYAM DI USAHA
KECIL MENENGAH (UKM) “ZIDANE KONDE” SURAKARTA,
JAWA TENGAH

Tugas Akhir
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Jurusan/Progam Studi
D III Teknologi Hasil Pertanian



Oleh :
JUNJUNG AGUNG KURNIAWAN
H3113057

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA

2016

HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
(CPPB) PADA PROSES PEMBUATAN ROTI MARYAM DI USAHA
KECIL MENENGAH (UKM) “ZIDANE KONDE” SURAKARTA,
JAWA TENGAH**

Disiapkan dan Disusun Oleh :

JUNJUNG AGUNG KURNIAWAN

H3113057


Telah dipertanggungjawabkan dan diterima

Oleh Tim Penguji

Pada tanggal 24 Mei 2016

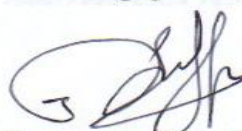
Menyetujui,

Penguji I



Ir. Windi Atmaka MP.
NIP. 19610831 1988031 001

Penguji II



Dian Rachmawanti A. S.TP., MP.
NIP. 19790803 2006042 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret Surakarta



Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 19560225 198601 1 001

Motto

Jangan takut akan tantangan dan masalah yang datang, karena tantangan adalah ilmu yang paling berharga dan masalah akan membuat kita berfikir dewasa

(Junjung Agung K.)

Demí Massa, sungguh manusia berada dalam kerugian, kecuali orang-orang yang beriman dan mengerjakan kebajikan serta saling menasehati untuk kebenaran dan saling menasehati untuk kesabaran (Al Ashr 1-3)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dalam suatu urusan), maka kerjakanlah sungguh-sungguh (urusan) yang lain dan hanya kepada Tuhanmu lah hendaknya kamu berharap

(al insyíroh 6-8)

Setinggi apapun pangkat yang dimiliki, anda tetap seorang pegawai, sekecil apapun usaha yang anda miliki, anda adalah bosnya (Bob Sadino)

Barang siapa menghendaki (kebaikan) dunia, maka hendaknya ia menggunakan ilmu, dan barang siapa menghendaki kebaikan akhirat, maka hendaknya menggunakan ilmu (Imam As-Syafi'i)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan rasa cinta yang mendalam, Tugas Akhir ini aku persembahkan untuk :

Bapak, Ibuk, dan Keluargaku, Terimakasih atas semua motivasi yang telah engkau berikan, atas segala doa-doa yang telah engkau lantunkan untukku, atas kesabaran, ketulusan dan kasih sayang dalam menuntunku sampai saat ini, atas segala pengorbanan baik waktu dan juga materi, serta memberikan restu dan semangat yang tiada hentinya kau berikan untukku.

Teman-Teman Seperjuangan D-III Teknologi Hasil Pertanian 2013, Termakasih atas doa, dukungan, semangat, bantuan, inspirasi, serta pengalaman dan kenangan yang takkan pernah terlupakan

Teman-Teman Pengurus Harian Tetap HIMADIPTA Periode 2015, Terimakasih atas segala nasehat, kebersamaan, dukungan, bantuan, dan segala canda tawa yang takkan terlupakan, serta terimakasih telah menjadi keluarga baru di Surakarta

Rika Nanda DJ, Moh Luthfi Imawan, Muhammad Afif, M Reza, M Agung, Sidiq Dwi, Miftachul, Yustinus W dan Jeha E, Terimakasih telah menemani dan memberikan dukungan ke penulis

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, hidayah serta inayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Penerapan Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Roti Maryam Di Usaha Kecil Menengah (UKM) “Zidane Konde” Surakarta, Jawa Tengah” ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh derajat Ahli Madya Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian laporan ini tentunya juga tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Windi Atmaka MP. dan Ibu Dian Rachmawati A. S.TP.,MP. selaku dosen pembimbing I dan pembimbing II tugas akhir yang memberikan saran, masukan, bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Bapak R. Baskara Katri Anandito S.TP.,MP. dan Ibu Erlyna Wida Riptanti SP.,MP. selaku Kepala Program Studi D-III yang selalu memberikan motivasi kepada penulis.
3. Dosen-dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
4. Bapak dan ibu sebagai kedua orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, doa, nasehat dan baik moril maupun materil dengan sabar, tulus, dan ikhlas. Semoga kita selalu mendapat perlindungan dari Allah SWT.
5. Ibu Ariza selaku pemilik UKM “Zidane Konde” yang telah berkenan meluangkan waktu, memberikan ilmu dan pembelajarnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Teman-teman seperjuangan Teknologi Hasil Pertanian 2013 yang telah memberikan dukungan, doa dan nasehatnya.
7. Teman-Teman Pengurus Harian Tetap HIMADIPTA Periode 2015 yang telah memberikan semangat, nasehat, motivasi dan doa kepada penulis, serta menjadi keluarga baru penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
8. Rekan-rekan dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang dengan segala keikhlasan serta ketulusannya membantu menyelesaikan laporan ini serta memberikan dukungan semangat moril kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk pengembangan lebih lanjut yang semakin baik. Akhir kata, penulis berharap bahwa laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan bisa memperkaya ilmu pengetahuan, terutama untuk rekan-rekan mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Surakarta, 24 Mei 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A.	L
atar Belakang	1
B.	P
erumusan Masalah	3
C.	T
ujian.....	3
D.	M
manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A.	D
eskripsi Roti Maryam.....	5
B.	B
ahan Pembuatan Roti Maryam.....	11
1.....	T
epung Terigu.....	11
2.....	G
aram.	14

3.....	T
alur.....	15
4.....	A
ir.....	18
5.....	M
argarin.....	20
C.....	P
engemasan.....	21
D.....	C
ara Produksi Pangan Yang Baik	23
E.....	M
manfaat CPPB	43
BAB III. TATA LAKSANA KEGIATAN	45
A. Tempat dan Tempat Pelaksanaan.....	45
B. Metode Pelaksanaan.....	45
C. Metode Analisis	46
D. Penetapan CPPB.	46
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi	48
B. Bangunan dan Fasilitas	51
C. Peralatan Produksi.	63
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....	68
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	69
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.	73
G. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	76
H. Penyimpanan.....	82
I. Pengendalian Proses.....	85
1.....	P
pengendalian Mutu Bahan Baku.....	85

2.....	P
engendalian Mutu Proses.	99
3.....	P
engendalian Mutu Produk Akhir.	120
4.....	K
emasan.	126
J.	P
elabelan Pangan	127
K.	P
engawasan dan Penanggungjawab.	128
L.....	P
enarikan Produk.	130
M.....	P
encatatan dan Dokumentasi.	131
N.	P
elatihan Karyawan.	132
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	134
A. Kesimpulan	134
B. Saran.....	135
DAFTAR PUSTAKA	136
LAMPIRAN	140

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nutrien per 100 gram Roti Manis.	10
Tabel 2.2 Syarat Mutu Roti Manis.	10
Tabel 2.3 Syarat Mutu Tepung Terigu.	13
Tabel 2.4 Syarat attau Karakteristik Mutu Garam.	15

Tabel 2.5	Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Telur Konsumsi.	17
Tabel 2.6	Standar Mutu Air untuk Industri Makanan.	19
Tabel 2.7	Syarat Mutu Margarin.	21
Tabel 2.8	Karakteristik dari Berbagai Jenis Bahan Kemasan.	22
Tabel 3.1	Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Roti Maryam.....	46
Tabel 4.1	Hasil Pengujian Organoleptik Tepung Terigu.	86
Tabel 4.2	Hasil Pengujian Organoleptik Telur.....	89
Tabel 4.3	Hasil Pengujian Organoleptik Air.	90
Tabel 4.4	Hasil Pengujian Organoleptik Margarin.	91
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Organoleptik Garam.	92
Tabel 4.6	Spesifikasi dan pengendalian Mutu Tepung Terigu.....	95
Tabel 4.7	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Telur.....	96
Tabel 4.8	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air.	97
Tabel 4.9	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Margarin.	98
Tabel 4.10	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.	99
Tabel 4.11	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan.....	102
Tabel 4.12	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan untuk Perbaikan.....	102
Tabel 4.13	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Bahan.	104
Tabel 4.14	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencampuran untuk Perbaikan.....	104
Tabel 4.15	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penimbangan Adonan.	105
Tabel 4.16	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penimbangan Adonan.	106
Tabel 4.17	Evaluasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengolesan Margarin.....	107
Tabel 4.18	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengolesan Margarin.....	107
Tabel 4.19	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pemipihan dan Pembentukan Adonan... ..	108
Tabel 4.20	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penimbangan Adonan.	110
Tabel 4.21	Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pemanggang.	112
Tabel 4.22	Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemanggang.	112

Tabel 4.23 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pendinginan.	114
Tabel 4.24 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendinginan.....	114
Tabel 4.25 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengemasan.	117
Tabel 4.26 Karakteristik dari Berbagai Jenis Bahan Kemasan.	117
Tabel 4.27 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengemasan.....	118
Tabel 4.28 Hasil Analisa Roti Maryam IRT “Ziddane Koonde”.....	120
Tabel 4.29 Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Roti Maryam.....	6
Gambar 2.2 Tepung Terigu.	12
Gambar 2.3 Garam.	15
Gambar 2.4 Telur.	16
Gambar 2.5 Air.....	19
Gambar 2.6 Margarin.	20
Gambar 4.1 Lokasi IRT “Zidane Konde”.....	50
Gambar 4.2 Tempat Sampah IRT “Zidane Konde”.	50
Gambar 4.3 Lantai IRT “Zidane Konde”.	54
Gambar 4.4 Dinding IRT “Zidane Konde”.	55
Gambar 4.5 Langit-langit IRT “Zidane Konde”.	56
Gambar 4.6 Pintu IRT “Zidane Konde”.	57
Gambar 4.7 Ventilasi IRT “Zidane Konde”.	59
Gambar 4.8 Tempat Cuci Tangan IRT “Zidane Konde”.....	61
Gambar 4.9 Tempat Penyimpanan.	62
Gambar 4.10 Peralatan Produksi.	64
Gambar 4.11 Letak Peralatan Produksi.	66
Gambar 4.12 Timbangan analitik.	68
Gambar 4.13 Sabun Cuci.....	77
Gambar 4.14 Tempat Sampah IRT “Zidane Konde”.	81
Gambar 4.15 Tepung Terigu.	86
Gambar 4.16 Telur.	88
Gambar 4.17 Air.....	89
Gambar 4.18 Margarin.	91
Gambar 4.19 Garam.	93
Gambar 4.20 Proses Pembuatan Roti Maryam.....	100
Gambar 4.21 Persiapan bahan.	102
Gambar 4.22 Proses Pencampuran Bahan.....	104

Gambar 4.23 Proses Penimbangan Adonan.	106
Gambar 4.24 Proses Pengolesan Margarin.....	107
Gambar 4.25 Proses Pemipihan 1.....	109
Gambar 4.26 Proses Pembentukan Roti.	109
Gambar 4.27 Proses Pemipihan 2.....	110
Gambar 4.28 Proses Pemanggangan.	111
Gambar 4.29 Proses Pendinginan.....	114
Gambar 4.30 Proses Pengemasan.....	118
Gambar 4.31 Kemasan Roti Maryam.....	119

ABSTRAK

PENERAPAN KONSEP PENERAPAN KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA PROSES PEMBUATAN ROTI MARYAM DI USAHA KECIL MENENGAH (UKM) “ZIDANE KONDE” SURAKARTA, JAWA TENGAH

**Junjung Agung Kurniawan¹
H3113057**

Ir. Windi Atmaka MP.² dan Dian Rachmawati A. S.TP., MP.³

Praktek *Quality Control* di IRT “Zidane Konde” Surakarta yang memproduksi roti maryam dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui proses pembuatan roti maryam, mengevaluasi dan merancang konsep CPPB pada bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, pengambilan sampel, pengujian, dan studi pustaka. Masing-masing tahapan dalam proses produksi roti maryam selalu diperhatikan supaya dihasilkan roti maryam yang berkualitas. Hasil analisis menunjukkan bahwa bahan baku telur, tepung terigu sudah cukup baik dalam penanganannya, namun penanganan bahan baik pada bahan baku ataupun tambahan harus tetap diawasi lagi. Sedangkan untuk pengendalian mutu proses produksi harus diperhatikan pada waktu proses persiapan bahan, pencampuran, pemanggangan, serta kebersihan alat dan ruang produksi supaya kualitas roti maryam bagus. Roti maryam matang dilakukan pengujian produk akhir dengan jenis uji kadar air didapatkan hasil 22,7435%, kadar abu 1,5035%, kadar abu yang tidak larut dalam asam 0,0204%, kadar lemak 3,5345%, kadar NaCl 0,9237% dan angka lempeng total sebesar $3,6 \times 10^2$. Perancangan konsep CPPB pada proses pembuatan roti maryam ini dilakukan dengan menggunakan dasar BPOM tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik (2012). Evaluasi menunjukkan perbaikan pada proses pembuatan roti maryam dan konsep menurut BPOM (2012).

Kata kunci : Evaluasi Proses Produksi, CPPB, Proses Pembuatan Roti Maryam

Keterangan :

1. Mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan Nama Junjung Agung Kurniawan NIM H3113057
2. Dosen Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
3. Dosen Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta

ABSTRACT

APPLICATION OF CONCEPT HOW GOOD FOOD PRODUCTION (CPPB) IN PROCESS OF MAKING MARYAM BREAD IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (UKM) “ZIDANE KONDE” SURAKARTA, CENTRAL JAVA

**Junjung Agung Kurniawan¹
H3113057**

Ir. Windi Atmaka MP.² and Dian Rachmawati A. S.TP., MP.³

Practice *Quality Control* in IRT “Zidane Konde” Surakarta which produces bread maryam conducted in order to know the process of making bread maryam, evaluate and design concepts CPPB on raw materials, production process, until the final product. Data was obtained through interviews, observation, sampling, testing, and literature. Each stage in the production process of bread maryam always was taken into account so produced bread maryam quality. The analysis showed that the raw materials eggs, flour is good enough in handling, but the handling of both raw materials or additional must remain monitored again. As for the quality control of the production process must be considered during the process of preparation of materials, mixing, roasting, as well as the cleanliness of tools and production space so that the quality of bread maryam nice. Bread maryam mature testing the final product with the type of test showed the water content of 22.7435%, 1.5035% of ash content, ash content that does not dissolve in acid 0.0204%, 3.5345% fat content, NaCl content 0.9237 % and total plate count of $3,6 \times 10^2$. The design concept CPPB on making Maryam bread process is done by using the basic BPOM on How Good Food Production (2012). Evaluations show improvement in the process of making bread maryam and concepts according to BPOM (2012).

Keywords: Evaluation of Production Process, CPPB, Process of Making Maryam Bread

Information :

1. Students College of Program Study D-III Technology of Agricultural Result of Agriculture Faculty Sebelas Maret University Surakarta with Name Junjung Agung Kurniawan NIM H3113057
2. Lecturer of Program Study D-III Technology of Agricultural Result of Agriculture Faculty Sebelas Maret University Surakarta
3. Lecturer of Program Study D-III Technology of Agricultural Result of Agriculture Faculty Sebelas Maret University Surakarta