

LAPORAN TUGAS AKHIR
KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN BAKPIA UBI UNGU
DI USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) “MURAKABI”
PUNTUKREJO, NGARGOYOSO, KARANGANYAR

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md.) di Fakultas Pertanian
Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian
Universitas Sebelas Maret
Surakarta



Disusun oleh:
WAHYU BUDI UTOMO
H3114099

PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2017

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
PADA PEMBUATAN BAKPIA UBI UNGU
DI UKM "MURAKABI"
PUNTUKREJO, NGARGOYOSO, KARANGANYAR

Disiapkan dan disusun oleh:

WAHYU BUDI UTOMO

H3114099

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

pada tanggal: 10 Juli 2017

dan dinyatakan memenuhi syarat.

Menyetujui,

Penguji I



Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P.
NIP 19760615 200912 1 002

Penguji II



Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si
NIP 19640504 1991031001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta



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

MOTTO

Allah berfirman“...Barangsiapa bertakwa kepada Allah niscaya Dia akan mengadakan baginya jalan keluar. Dan memberinya rezeki dari arah yang tiada disangka-sangkanya. Dan barangsiapa yang bertawakkal kepada Allah niscaya Allah akan mencukupkan (keperluan)nya. Sesungguhnya Allah melaksanakan urusan yang (dikehendaki)Nya. Sesungguhnya Allah telah mengadakan ketentuan bagi tiap-tiap sesuatu. (QS. Ath Thalaq: 2-3)

Sesungguhnya jika kamu bersyukur, pasti kami akan menambah (nikmat) kepadamu, dan jika kamu mengingkari (nikmat-Ku), maka sesungguhnya azab-Ku sangat pedih (Qs. Ibrahim: 7)

"Man Jadda Wa Jada", siapa yang bersungguh-sungguh pasti dia akan berhasil.

Apabila di dalam diri seseorang masih ada rasa malu dan takut untuk berbuat suatu kebaikan, maka jaminan bagi orang tersebut adalah tidak akan bertemunya ia dengan kemajuan selangkah pun (Ir. Soekarno).

Jadilah kamu yang pada kelahiranmu semua orang tertawa dan bahagia, tetapi hanya kamu sendiri yang menangis; dan pada kematianmu semua orang menangis sedih, tetapi hanya kamu sendiri yang tersenyum (Mahatma Gandhi)

HALAMAN PERSEMBAHAN

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

Allah SWT yang senantiasa memberikan nikmat dan rejeki-Nya yang tiada henti,
Tuhan pemilik Semesta Alam, Maha Besar Allah.

Bapak dan Ibuku tercinta, terima kasih atas ketulusan, doa, kasih sayang,
pengorbanan, motivasi, serta cinta tiada henti yang selalu tcurahkan untuk
anakmu ini.

Pembimbing Utama (Bapak Edhi Nurhartadi S.T.P, M.P) dan Penguji (Bapak
Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si.)

Terima kasih atas semua arahan, dukungan, dan bimbingannya yang telah
diberikan dengan tulus, sabar, dan ikhlas dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Sahabat Arjuna (Rino, Supri, Wahid, dan Vicky) dan sahabat Hydroculture.id
(Septian dan Wisnu) yang selalu memberikan dukungan dan semangat yang luar
biasa.

Teman-Teman Seperjuangan D-III Teknologi Hasil Pertanian 2014.
Terima kasih atas doa, dukungan, semangat, bantuan, inspirasi, serta pengalaman
dan kenangan yang takkan pernah terlupakan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT Tuhan Semesta Alam yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk melengkapi Tugas Akhir kuliah dan sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. R. Baskara Katri A, S.T.P., M.P., selaku Kepala Program Studi D-III THP FP UNS.
3. Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P. selaku Pembimbing Akademik
4. Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P. selaku pembimbing dan penguji I tugas akhir.
5. Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si. selaku penguji tugas akhir.
6. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan spiritual dan materi.
7. Rekan-rekan seperjuangan mahasiswa D-III THP FP UNS 2014 yang telah memberikan dukungan doa dan nasehatnya.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran penulis harapkan demi perbaikan Laporan Tugas Akhir selanjutnya. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, Juli 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
SUMMARY	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Bakpia	5
B. Bahan Pembuat Bakpia	7
C. Proses Pembuatan Bakpia	14
D. Pengendalian Mutu	15
E. CPPB (Cara Produksi Pangan Yang Baik)	18
BAB III. METODE PELAKSANAAN	18
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	28
B. Metode Pelaksanaan	28
C. Metode Analisis	29
D. Proses Penerapan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik)	29

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi	31
B. Bangunan dan Fasilitas	36
C. Peralatan Produksi	47
D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	50
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	52
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	55
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	57
H. Penyimpanan.....	61
I. Pengendalian Proses	63
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	63
2. Pengendalian Mutu Proses	78
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	92
4. Pengendalian Mutu Kemasan	99
J. Pelabelan Pangan	101
K. Pengawasan Oleh Penanggung jawab	102
L. Penarikan Produk.....	104
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	103
N. Pelatihan Karyawan	107
BAB V. PENUTUP	108
A. Kesimpulan	108
B. Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Bakpia (SNI 01-4291-1996)	6
Tabel 2.2 Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2009)	8
Tabel 2.3 Syarat Mutu Garam (SNI 3556-2010).....	9
Tabel 2.4 Syarat Mutu Minyak Goreng (SNI 3741-2013)	10
Tabel 2.5 Syarat Mutu Air (SNI 01-3553-1994)	11
Tabel 2.6 Standar Mutu Gula Pasir (SNI 3140-3-2010).....	12
Tabel 2.7 Komposisi Gizi Ubi Jalar Ungu	14
Tabel 3.1 Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Bakpia.....	29
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Tepung Terigu	65
Tabel 4.2 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Tepung Terigu	66
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Garam	67
Tabel 4.4 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.....	68
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Minyak Goreng	69
Tabel 4.6 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Minyak Goreng	70
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Air.....	71
Tabel 4.8 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air	72
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Gula Pasir	73
Tabel 4.10 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Pasir.....	75
Tabel 4.11 Hasil Pengamatan Kacang Tanah.....	76
Tabel 4.12 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Kacang Tanah	77
Tabel 4.13 Evaluasi Mutu Proses Persiapan Bahan Baku.....	80
Tabel 4.14 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Baku.	80
Tabel 4.15 Evaluasi Mutu Proses Pengukusan.....	82
Tabel 4.16 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengukusan.....	82
Tabel 4.17 Evaluasi Mutu Proses Pengadonan Bahan	84
Tabel 4.18 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengadonan Bahan.....	84
Tabel 4.19 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan.....	85
Tabel 4.20 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Mutu Proses Persiapan	

Bahan.....	86
Tabel 4.21 Evaluasi Mutu Proses Pencampuran Bahan	87
Tabel 4.22 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Bahan	88
Tabel 4.23 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencetakan Bahan	89
Tabel 4.24 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencetakan Bahan	89
Tabel 4.25 Evaluasi Mutu Proses Pengisian	90
Tabel 4.26 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengisian	91
Tabel 4.27 Evaluasi Mutu Proses Pemanggangan.....	92
Tabel 4.28 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan	92
Tabel 4.29 Evaluasi Mutu Proses Pendinginan	93
Tabel 4.30 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendinginan	94
Tabel 4.31 Hasil Analisis Bakpia Ubi Ungu	94
Tabel 4.32 Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir Bakpia Ubi Ungu	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta Lokasi UKM “Murakabi”	32
Gambar 4.2 Lingkungan UKM “Murakabi”	32
Gambar 4.3 Denah Lokasi UKM “Murakabi”	34
Gambar 4.4 Tata Letak UKM “Murakabi”	37
Gambar 4.5 Lantai di UKM “Murakabi”	38
Gambar 4.6 Dinding di UKM “Murakabi”	38
Gambar 4.7 Langit-Langit di UKM “Murakabi”	39
Gambar 4.8 Pintu di UKM “Murakabi”	40
Gambar 4.9 Permukaan Tempat kerja di UKM “Murakabi”	41
Gambar 4.10 Perlengkapan Ruang Produksi di UKM “Murakabi”	42
Gambar 4.11 Tempat Penyimpanan Produk Akhir di UKM “Murakabi”	42
Gambar 4.12 Desain Tata Letak UKM “Murakabi”	44
Gambar 4.13 Penyimpanan Alat di UKM “Murakabi”	49
Gambar 4.14 Bak Air di UKM “Murakabi”	51
Gambar 4.15 Tempat Pencucian di UKM “Murakabi”	54
Gambar 4.16 Penyimpanan di UKM “Murakabi”	62
Gambar 4.17 Tepung Terigu di UKM “Murakabi”	64
Gambar 4.18 Garam di UKM “Murakabi”	67
Gambar 4.19 Minyak di UKM “Murakabi”	69
Gambar 4.20 Air di UKM “Murakabi”	71
Gambar 4.21 Gula Pasir di UKM “Murakabi”	73
Gambar 4.22 Kacang Tanah di UKM “Murakabi”	76
Gambar 4.23 Diagram Alir Pembuatan Bakpia	78
Gambar 4.24 Persiapan Bahan Baku Pembuatan Bakpia Ubi Ungu	79
Gambar 4.25 Proses Pengukusan	81
Gambar 4.26 Proses Pengadonan Bahan	83
Gambar 4.27 Proses Pembuatan Kulit	85
Gambar 4.28 Proses Pencampuran	86
Gambar 4.29 Proses Pencetakan Bakpia	88

Gambar 4.30 Proses Pengisian Bakpia	90
Gambar 4.31 Proses Pemanggangan Bakpia	91
Gambar 4.32 Proses Pendinginan Bakpia	93
Gambar 4.33 Kemasan Bakpia UKM “Murakabi”	102
Gambar 4.34 Konsep Pencatatan dan Dokumentasi UKM “Murakabi”	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Analisis	114
Lampiran 2 Hasil Perhitungan Analisis	120

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
PADA PEMBUATAN BAKPIA UBI UNGU
DI UKM “MURAKABI”
PUNTUKREJO, NGARGOYOSO, KARANGANYAR**

Oleh

Wahyu Budi Utomo¹⁾

Edhi Nurhartadi, S.T.P. M.P.²⁾

Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si.²⁾

INTISARI

Bakpia merupakan jenis kue semi basah terbuat dari tepung terigu yang kemudian dipanggang dengan berbagai macam rasa isinya. Bakpia mempunyai bentuk bundar pipih, bagian luarnya mudah remuk dan memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan makanan basah. Evaluasi pengendalian proses bakpia ubi ungu dilakukan dengan pengecekan terhadap setiap proses mulai bahan baku, proses pemasakan dan proses pengemasan. Untuk mengetahui karakteristik mutu bakpia di UKM “Murakabi” dilakukan beberapa pengujian (kadar air, kadar gula reduksi, protein, cemaran kapang, dan angka lempeng total) serta membuat konsep CPPB. Proses pembuatan bakpia di UKM “Murakabi” meliputi persiapan bahan baku, pengukusan, pengadonan, pencampuran pembuatan kulit bakpia, pembentukan atau pencetakan, pengisian, pemangangan, dan pendinginan. Karakteristik bakpia yang diuji sudah sesuai meliputi kadar gula (reduksi) 3,78%, cemaran kapang $2,4 \times 10^3$ koloni/g, dan angka lempeng total $8,7 \times 10^3$ koloni/g sedangkan pada kadar air sebesar 32,84%, dan protein 4,86%. belum sesuai. Pembuatan konsep CPPB dibutuhkan untuk menjamin mutu dan keamanan produk bakpia ubi ungu di UKM “Murakabi”, sehingga dapat diterima dikalangan masyarakat dan memenuhi syarat mutu bakpia yaitu SNI 01-4291-1996.

Kata Kunci: bakpia ubi ungu, evaluasi mutu, konsep CPPB.

Keterangan:

- 1) Mahasiswa Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- 2) Staf Pengajar Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

**THE CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
IN MAKING BAKPIA UBI UNGU AT SMALL AND MEDIUM
ENTERPRISE (SME) “MURAKABI”
PUNTUKREJO, NGARGOYOSO, KARANGANYAR**

By

**Wahyu Budi Utomo¹⁾
Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P.²⁾
Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si.²⁾**

SUMMARY

Bakpia is the kind of semi wet cake is made of wheat flour who grilled with many contents and taste. *Bakpia* has flat round form, in the outside has crunchy cover and it more expire than the fill and countents inside. Evaluation to control production is started from materials, cooking process and packaging. The quality and characteristic of *Bakpia* in Small and Mendium Enterprise (SME) “Murakabi” is tested in some parameters (water, of sugar (reduction), protein, contaminated mold and total plate count) and also making concept GMP. Production process to mate *Bakpia* in Small and Mendium Enterprise (SME) “Murakabi” the firs step is preparing the materials, steaming, battering, mixing the outside of crunchy cover *bakpia* form molding, tilling, grilling and colding. Characteristic *bakpia* is quite appropriate who after tested it has 32,84% of water, 3,78% of sugar (reduction), 4,86% protein, 2.4×10^3 colony/g of contaminated mold and 8.7×10^3 colony/g of total plate count. The concept of GMP is needed to guarantee the quality and safety of *Bakpia Ubi Ungu* in Small and Mendium Enterprise (SME) “Murakabi”, the product accept by the after people and society, also the product agree with the quality of *bakpia* in SNI-01-4291-1996.

Keywords: bakpia ubi ungu, quality evaluation, GMP concept.

Notes:

- 1) Student of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology Agriculture Faculty Sebelas Maret University
- 2) Lecturer of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology Agriculture Faculty Sebelas Maret University

