

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

## **PRAKTEK *QUALITY CONTROL (QC)***

### **KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADAPEMBUATAN ROTI GAPLEK (*Cassava Cookies*) DI UKM “MUTIARA PRIMA BAKERY” SABUK, GUNUNG SARI, JATISRONO, WONOGIRI**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna  
Memperoleh Derajat Ahli Madya di Fakultas  
Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta



**Disusun oleh**

**Kesia Uma Ayu Krisna Hadi  
H3114051**

**PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA  
2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA  
PEMBUATAN ROTI GAPLEK (*Cassava Cookies*) DI UKM “MUTIARA  
PRIMA BAKERY” SABUK, GUNUNG SARI, JATISRONO, WONOGIRI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**KESIA UMA AYU KRISNA HADI**

H3114051

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji


Pada tanggal: **1.5...JUN. 2017**

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Pembimbing/Penguji 1

Pembimbing/Penguji 2

  
Danar Praseptianga, S.TP, M.Sc, Ph.D

**NIP. 198109092005011002**

  
Ardhea Mustika Sari, S.TP, M.Sc

**NIP. 198405092014042001**



**Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S**

**NIP. 195602251986011001**

## **MOTTO**

**Samubarang pagawean kang kena ditandangi tumuli ora  
kena disemayani  
(segala sesuatu yang dapat dikerjakan dengan segera,  
tidak boleh ditunda-tunda)  
(penulis)**

**Jadilah dirimu sendiri  
(penulis)**

**Ayub 23: 10  
Karena Ia tahu jalan hidupku; seandainya Ia menguji aku,  
aku akan timbul seperti emas**

**Kolose 3: 23  
Apapun juga yang kamu perbuat, perbuatlah dengan  
segenap hatimu seperti untuk Tuhan dan bukan untuk  
manusia**

**Amsal 23: 18  
Karena masa depan sungguh ada, dan harapanmu tidak  
akan hilang**

**1 Petrus 5: 7  
Serahkanlah segala kekuatiranmu kepadaNya, sebab Ia  
yang memelihara kamu**

**Filipi 4: 13  
Segala perkara dapat ku tanggung di dalam Dia yang  
memberi kekuatan kepadaku  
**HALAMAN PERSEMBAHAN****

Dalam nama Tuhan Yesus  
Dengan segala rasa syukur dan kerendahan hati  
Tugas akhir ini ku persembahkan kepada:

Tuhan Yesus Kristus yang teramat sangat baik dan  
pertolonganNya yang sangat luar biasa bagi hidupku

Bapak dan Ibu, orangtua terbaik yang aku miliki selama hidupku,  
terimakasih atas kasih, didikan, dukungan, semangat, motivasi,  
doa dan bimbingan yang tidak ada hentinya untuk dapat  
membentukku menjadi pribadi yang lebih baik setiap hari

Mbak Riris (Klaudia Riska) kakak perempuan ku satu-satunya sekaligus saudaraku kandung satu-satunya, kakak terbaik yang selalu mendukung, memotivasi dan selalu ada saat suka dukaku

Semua keluarga dan saudara-saudaraku terkasih yang terus mendukung ku dengan doa

Sahabat-sahabat kelasku, Ishma, Jessica, Femi, Kiswah, Gracesita, Cintiya, Enggar, Carvil, Devy, Sisca, Desta, Tika, dan semua teman kelasku yang selalu ada saat suka duka

Kakak-kakak kosku, mbak Rina, mbak Uvi, mbak Lisa dan yang lainnya yang memberi nasehat, masukan dan teman cerita serta menjagaku selama dikos

Yuda Yoga Pratama, yang memberi motivasi, memberi semangatsertadoa dan selalu ada saat suka dukaku

Teman-teman THP A yang selalu ceria, rame dan kompak  
Untuk Almamater tercinta, Fakultas Pertanian, Universitas  
Sebelas Maret  
Untuk Negara tercinta, Indonesia

### **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penyusun panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat yang harus ditempuh pada jenjang Diploma III.

Sehubungan dengan penyusunan laporan Tugas Akhir ini, rasa terima kasih penyusun ucapkan kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si selaku Wakil Dekan Bidang Akademik.
3. R Baskara Katri Anandito S.T.P., M.P selaku Ketua Program Studi D-III THP Fakultas Pertanian Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.

4. Bapak Danar Praseptiangga, S.T.P, M.Sc, Ph.D selaku pembimbing utama penulis yang dengan kerelaan hati membimbing penyusun sehingga terselesainya laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Ardhea Mustikasari, S.T.P, M.Sc selaku dosen penguji yang telah membimbing penulis untuk dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Yadi selaku pemilik UKM Mutiara Prima Bakery.
7. Ayah, Ibu dan Kakak yang telah banyak dan terus memberikan doa, dorongan serta semangat, baik spiritual maupun material kepada penyusun dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
8. Yuda Yoga, yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penyusun dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
9. Sahabat-sahabat yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam penyusunan laporan magang ini, khususnya DIII Teknologi Hasil Pertanian 2014.

Akhirnya, semoga laporan Tugas Akhir ini nantinya banyak membantu dan berguna bagi penyusun khususnya dan semua yang membaca laporan ini pada umumnya. Penulissadarmasihbanyak kekurangan dari penyusunan laporan ini, kritik dan saran yang membangun selalu penyusun harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Surakarta, Juni 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>

<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xii</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
A. Roti Gaplek.....	4
B. Bahan Baku.....	6
C. Bahan Tambahan.....	9
D. Pengendalian Mutu.....	14
E. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	15
<b>BAB III. METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>19</b>
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	19
B. Tahapan Pelaksanaan.....	19
C. Analisis Produk Akhir.....	20
D. Metode Penetapan CPPB.....	20
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	23
B. Bangunan dan Fasilitas.....	25
C. Peralatan Produksi.....	34
D. Suplay Air atau Sarana Penyedia Air.....	37
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	38
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	42
G. Pemeliharaan dan Program Sanitasi Higiene Karyawan.....	46
H. Penyimpanan.....	49
I. Pengendalian Proses.....	52
J. Pelabelan.....	84
K. Pengawasan Oleh Penanggungjawab.....	86
L. Penarikan Produk.....	88
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	90
N. Pelatihan Karyawan.....	91
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>93</b>
A. Kesimpulan.....	93
B. Saran.....	93

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>94</b>
<b>Lampiran.....</b>	<b>97</b>

### **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 4.1</b> Lokasi UKM Mutiara Prima Bakery.....	23
<b>Gambar 4.2</b> Lingkungan Sekitar UKM Mutiara Prima Bakery....	23
<b>Gambar 4.3</b> Denah UKM Mutiara Prima Bakery.....	24
<b>Gambar 4.4</b> Tata Letak Ruang Pengadukan Adonan Bahan.....	25
<b>Gambar 4.5</b> Tata Letak Ruang Pencetakan dan Penyimpanan	25
<b>Gambar 4.6</b> Tempat Pengovenan Roti Gaplek.....	26
<b>Gambar 4.7</b> Langit-Langit UKM.....	27
<b>Gambar 4.8</b> Pintu UKM.....	27
<b>Gambar 4.9</b> Lantai Ruang Produksi.....	28
<b>Gambar 4.10</b> Lantai di Tempat Pengovenan.....	28
<b>Gambar 4.11</b> Jendela Ruang Produksi.....	28
<b>Gambar 4.12</b> Tempat Penyimpanan Bahan Baku.....	29
<b>Gambar 4.13</b> Tempat Penyimpanan Produk Akhir.....	30
<b>Gambar 4.14</b> <i>Layout</i> Alur Proses Produksi.....	35
<b>Gambar 4.15</b> Sumber Air Produksi.....	38
<b>Gambar 4.16</b> Sabun Pencuci Peralatan.....	39
<b>Gambar 4.17</b> Fasilitas Sanitasi.....	39
<b>Gambar 4.18</b> Suplay Air untuk Sanitasi Karyawan dan Alat Produksi.....	39
<b>Gambar 4.19</b> Toilet.....	39
<b>Gambar 4.20</b> Karyawan Pencetakan Adonan.....	43
<b>Gambar 4.21</b> Karyawan Pengadukan dan Pengovenan.....	43
<b>Gambar 4.22</b> Karyawan Pengemasan.....	43
<b>Gambar 4.23</b> Penyimpanan Plastik Kemasan dan Label.....	50
<b>Gambar 4.24</b> Penyimpanan Stok.....	50
<b>Gambar 4.25</b> Tepung Terigu.....	54
<b>Gambar 4.26</b> Tepung Tapioka.....	58
<b>Gambar 4.27</b> Gula.....	61

<b>Gambar 4.28</b> Margarin.....	65
<b>Gambar 4.29</b> Air.....	68
<b>Gambar 4.30</b> Minyak Goreng.....	70
<b>Gambar 4.31</b> Diagram Alir Pembuatan Roti Gaplek.....	72
<b>Gambar 4.32</b> Pencampuran Bahan.....	75
<b>Gambar 4.33</b> Pencetakan Adonan.....	75
<b>Gambar 4.34</b> Pemanggangan/Pengovenan.....	76
<b>Gambar 4.35</b> Pengemasan.....	76
<b>Gambar 4.36</b> Pelabelan.....	85

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Syarat Mutu Kue Kering Berdasarkan SNI 01-2973-1992.....	5
<b>Tabel 2.2</b> Standar Mutu Tepung Terigu Menurut SNI No. 01-2974-19927	
<b>Tabel 2.3</b> Komposisi Kimia Tepung Terigu Menurut SNI No. 3751-20098	
<b>Table 2.4</b> Syarat Mutu Tepung Tapioka Menurut SNI 01-3451-1994.....	9
<b>Tabel 2.5</b> Syarat Mutu Gula Pasir menurut SNI No. 3140-3-2010.....	10
<b>Tabel 2.6</b> Syarat Mutu Margarin Industri Menurut SNI No.01-3541-200212	
<b>Tabel 2.7</b> Karakteristik Margarin, Mentega dan Mentega Putih.....	12
<b>Tabel 2.8</b> Syarat Mutu Air Menurut SNI No. 01-3552-1994.	13
<b>Tabel 2.9</b> Syarat Minyak Goreng SNI 01-3741-2013.....	14
<b>Tabel 3.1</b> Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Roti Gaplek di UKM Mutiara Prima Bakery yang Beralamtkan di Sabuk, Gunung Sari, Jatisrono, Wonogiri.....	20
<b>Tabel 4.1</b> Evaluasi Mutu Tepung Terigu.....	53
<b>Tabel 4.2</b> Pengendalian Mutu Tepung Terigu.....	55
<b>Tabel 4.3</b> Evaluasi Mutu Tepung Tapioka.....	57
<b>Tabel 4.4</b> Pengendalian Mutu Tepung Tapioka.....	59
<b>Tabel 4.5</b> Evaluasi Mutu Gula.....	61
<b>Tabel 4.6</b> Pengendalian Mutu Gula.....	62



<b>Tabel 4.7</b> Evaluasi Mutu Margarin.....	64
<b>Tabel 4.8</b> Pengendalian Mutu Margarin.....	66
<b>Tabel 4.9</b> Evaluasi Mutu Air.....	67
<b>Tabel 4.10</b> Pengendalian Mutu Air.....	69
<b>Tabel 4.11</b> Evaluasi Mutu Minyak Goreng.....	70
<b>Tabel 4.12</b> Pengendalian Mutu Minyak Goreng.....	71
<b>Tabel 4.13</b> Evaluasi Proses Produksi Roti Gamplek UKM Mutiara Prima Bakery .....	74
<b>Tabel 4.14</b> Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Gamplek.....	77
<b>Tabel 4.15</b> Evaluasi Mutu Produk Akhir Roti Gamplek.....	79
<b>Tabel 4.16</b> Pengendalian Mutu Produk Akhir Roti Gamplek.....	80

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA  
PEMBUATAN ROTI GAMPLEK (*Cassava cookies*) DI UKM MUTIARA  
PRIMA BAKERY” SABUK, GUNUNG SARI, JATISRONO, WONOGIRI**

Kesia Uma Ayu Krisna Hadi<sup>1</sup>  
Danar Praseptiangga, S.TP, M.Sc, Ph.D<sup>2</sup>  
Ardhea Mustika Sari, S.TP, M.Sc<sup>3</sup>

**INTISARI**

Kue semprit merupakan jenis kue kering yang memiliki tekstur renyah, kering dan sedikit rapuh. Kue semprit berbeda dengan kue kering lainnya karena memiliki tekstur yang unik, biasanya berupa garis-garis atau guratan-guratan dalam pola yang teratur. Proses pembuatan kue semprit meliputi proses pencampuran bahan, pencetakan adonan dengan spet (spuit), pemanggangan dan pengemasan. Mutiara Prima Bakery merupakan Usaha Kecil Menengah yang memproduksi kue semprit. Kue semprit biasanya memakai tepung sagu sebagai bahan utama, namun UKM Mutiara Prima Bakery menggunakan tepung terigu dan tepung tapioka sebagai bahan baku utama sehingga dinamakan roti gamplek. Evaluasi mutu yang dilakukan pada roti semprit gamplek dilakukan dengan pengecekan terhadap bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Kualitas roti gamplek UKM Mutiara Prima Bakery dapat diketahui dengan dilakukannya beberapa pengujian laboratorium (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar dan angka lempeng total) serta membuat konsep CPPB untuk UKM Mutiara Prima Bakery. Hasil pengujian yang telah dilakukan diperoleh kadar air 7,126%, kadar abu 1,186%, kadar lemak 15,929%, kadar protein 6,462%, kadar karbohidrat 69,298%, kadar serat kasar 0,6356% dan angka lempeng total  $7,676 \times 10^5$ . Konsep CPPB berfungsi untuk

menjamin mutu dan keamanan produk roti gaplek UKM Mutiara Prima Bakery dan memenuhi syarat SNI 01-2973-1992.

**Kata Kunci:** Kue semprit, Roti gaplek, Evaluasi mutu, Konsep CPPB

---

1. Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Pembimbing Tugas Akhir, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
3. Dosen Penguji Tugas Akhir, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) IN MAKING *ROTI GAPLEK* (Cassava cookies) IN HOME INDUSTRY “MUTIARA PRIMA BAKERY” SABUK, GUNUNG SARI, JATISRONO, WONOGIRI**

Kesia Uma Ayu Krisna Hadi<sup>1</sup>  
Dinar Praseptiangga, S.TP, M.Sc, Ph.D<sup>2</sup>  
Ardhea Mustika Sari, S.TP, M.Sc<sup>3</sup>

**SUMMARY**

Semprit cake is a type of pastry that has a crunchy texture, dry and slightly brittle. Semprit cake is different from other pastry because it has an unique texture, usually in the form line or strokes in regular pattern. The process of making semprit cake includes mixing materials' process, dough printing with spet, roasting and packaging. Mutiara Prima Bakery is a Home Industry that produce semprit cake. Semprit cake usually use sago flour as the main ingredient, but Home Industry Mutiara Prima Bakery using wheat flour and tapioca flour as the main raw ingredients so called cassava cookies. Checking on raw ingredients, production process and final product is conducted to evaluate the product quality. The quality of cassava cookies of Home Industry Mutiara Prima Bakery can be known by doing some laboratory test (water content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, coarse fiber content, and total plate number) and making concept of GMP for Home Industry Mutiara Prima Bakery. The results of the test have been obtained water content 7,126%, ash content 1,186%, fat content 15,929%, protein conten 6,462%, carbohydrate 69,298%, crude fiber content 0,6356% and total plate number  $7,676 \times 10^5$ . The function of GMP concept is to ensure quality and safety of cassava cookies products of Home Industry Mutiara Prima Bakery and qualify SNI 01-2973-1992.

**Keyword:** Semprit cake, Cassava cookies, quality evaluation, CPBB concept

1. Agricultural Technology Student Faculty of Agricultural SebelasMaret University of Surakarta.
2. Consultant of Final Project, Faculty of Agricultural SebelasMaretUniversity of Surakarta.
3. Examine of Final Project, Faculty of Agricultural SebelasMaretUniversity of Surakarta.