

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS  
DAN PENGEMBANGAN INOVASI PANGAN  
DI UMKM TIANGGA BAKERY, SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR**



**NI WAYAN SUNDAYENI**  
**NPM: 17033010039**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR  
PROSES PRODUKSI ROTI MANIS DAN PENGEMBANGAN INOVASI  
PANGAN  
DI UMKM TIANGGA BAKERY, SURABAYA**

Disusun oleh:

**NI WAYAN SUNDAYENI**  
**NPM: 17033010039**


Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Surabaya, 19 Mei 2021

Tim Penguji

Pembimbing

  
**Riski Ayu Anggreini, S.TP, M.Sc**  
**NPT. 17 2 19900427 065**

  
**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP**  
**NIP. 19620719 198803 2 001**

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

  
**Dr. Dra. Jarlyah, M.P.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Sundayeni

NPM 17033010039

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapang  
Enterpreneur dengan judul:

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS DAN PENGEMBANGAN INOVASI  
PANGAN  
DI UMKM TIANGGA BAKERY, SURABAYA**

Surabaya, 1 Juli 2021

Tim Penguji

Pembimbing



**Riski Ayu Anggreini, S.TP, M.Sc**  
NPT. 17 2 19900427 065



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP**  
NIP. 19620719 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



**Dr. Ir Sri Winarti, MP**  
NIP. 19630708 198903 2 002

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR**

**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS DAN PENGEMBANGAN INOVASI  
PANGAN  
DI UMKM TIANGGA BAKERY, SURABAYA**

Mengetahui dan Menyetujui  
Pembimbing Lapangan,



**Ni Ketut Hariawati**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR**

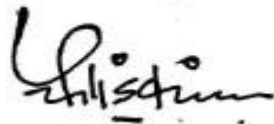
**PROSES PRODUKSI ROTI MANIS DAN PENGEMBANGAN INOVASI**  
**PANGAN**  
**DI UMKM TIANGGA BAKERY, SURABAYA**

Disusun oleh:

**NI WAYAN SUNDAYENI**  
**NPM: 17033010039**

**SURABAYA, 1 April 2021**

**Telah Disetujui Untuk Diseminarkan Oleh:**  
**Dosen Pembimbing**



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP**  
**NIP. 19620719 198803 2 001**

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmatnya sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapang (PKL) entrepreneur pada tanggal 02 November — 25 Desember 2020 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang entrepreneur. Laporan praktik kerja lapang enterpreneur ini disusun untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan dari Universitas Pembangunan Nasional“Veteran” Jawa Timur. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Roti Manis dan Pengembangan Inovasi Pangan di UMKM Tiangga Bakery, Surabaya”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang entrepreneur ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktek ini hingga selesainya laporan kerja praktek ini, kami sampaikan kepada:

1. Ibu Dr.Dra.Jariyah,M.P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr.Ir Sri Winarti, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr.drh.Ratna Yulistiani,MP selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Riski Ayu Anggraeni, S.TP, M.Sc selaku dosen penguji kerja praktik.
5. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku dosen penguji kerja praktik.
6. Ibu Ni Ketut Harjawati selaku pemilik di UMKM Tiangga Bakery, Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
7. Karyawan UMKM Tiangga Bakery yang memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas di UMKM.

8. Kedua Orang tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.
9. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan Enterpreneur.
10. Ferina Kurnia A., Resi Briliansyah, selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan dari Laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswa dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 22 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Profil UMKM Tiangga Bakery .....	3
1. <i>Nama Usaha</i> .....	3
2. Visi dan Misi Perusahaan .....	3
3. <i>Lokasi usaha</i> .....	4
E. Struktur Organisasi.....	5
1. Direktur .....	6
2. Divisi Produksi .....	6
3. Divisi Pemasaran .....	6
F. Ketenagakerjaan UMKM Tiangga Bakery .....	6
G. Kapasitas Produksi.....	7
H. Rencana Pengoperasian Usaha.....	7
1. <i>Proses Operasi Usaha</i> .....	8
2. <i>Kebutuhan Bahan Operasi</i> .....	8
3. <i>Kegiatan Perawatan Mesin</i> .....	8
I. Pemasaran.....	8
J. Spesifikasi Alat.....	9
1. <i>Plattenary Mixer</i> .....	9
2. <i>Bread Proofer</i> .....	10
3. <i>Oven</i> .....	10
4. <i>Kulkas</i> .....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	12
A. Uraian Produk UMKM Tiangga Bakery .....	12
1. <i>Produk Roti Manis</i> .....	12
2. <i>Produk Roll Cake</i> .....	12



3.	<i>Produk Brownies</i> .....	13
4.	<i>Produk Cake</i> .....	14
5.	<i>Produk Kue Kering</i> .....	14
6.	<i>Produk Roti Tawar</i> .....	15
7.	<i>Produk Spiku</i> .....	15
B.	<b>Uraian Produksi Roti Manis Menurut Teori</b> .....	19
1.	<i>Seleksi Bahan</i> .....	20
2.	<i>Penimbangan</i> .....	20
3.	<i>Pengadukan atau Pencampuran</i> .....	20
4.	<i>Peragian atau fermentasi</i> .....	20
5.	<i>Penimbangan adonan</i> .....	21
6.	<i>Pembulatan adonan</i> .....	21
7.	<i>Pengembangan singkat</i> .....	21
8.	<i>Pembentukan adonan</i> .....	21
9.	<i>Peletakan adonan dalam cetakan</i> .....	21
10.	<i>Pemanggangan</i> .....	22
C.	<b>Uraian Produksi Roti Manis di UMKM Tiangga Bakery</b> .....	23
1.	<i>Persiapan Bahan Baku</i> .....	23
2.	<i>Penimbangan</i> .....	23
3.	<i>Pencampuran / pengadonan</i> .....	24
4.	<i>Fermentasi</i> .....	24
5.	<i>Penimbangan Adonan</i> .....	24
6.	<i>Resting</i> .....	25
7.	<i>Pengisian dan pembentukan adonan</i> .....	25
8.	<i>Proofing</i> .....	25
9.	<i>Pemanggangan</i> .....	25
10.	<i>Pendinginan</i> .....	26
11.	<i>Pengemasan roti</i> .....	26
BAB III	<b>PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM</b> .....	28
A.	<b>Masalah – masalah yang dihadapi UMKM</b> .....	28
1.	<i>Kekuatan (Strengths)</i> .....	28
2.	<i>Kelemahan (Weakness)</i> .....	28
3.	<i>Peluang (Opportunities)</i> .....	28
4.	<i>Ancaman (Threats)</i> .....	28
B.	<b>Solusi yang ditawarkan kepada UMKM</b> .....	30

C. Pembahasan .....	32
1. Analisis SWOT Produk.....	35
2. Aspek Pemasaran .....	36
3. Aspek Operasional .....	37
4. Aspek Keuangan.....	38
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran .....	45
<b>BAB V TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>46</b>
A. Pendahuluan .....	46
1. Latar Belakang .....	46
2. Tujuan.....	47
3. Manfaat.....	47
B. Tinjauan Pustaka .....	47
C. Hasil Pengamatan dan Pembahasan .....	57
1. Fungsi Kemasan .....	58
2. Labelling Kemasan .....	61
D. Kesimpulan .....	65
E. Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>70</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar 1.</b> Logo UMKM Tiangga Bakery .....	3
<b>Gambar 2.</b> Denah Lokasi UMKM Tiangga Bakery.....	4
<b>Gambar 3.</b> Struktur organisasi di UMKM Tiangga Bakery .....	6
<b>Gambar 4.</b> Plattenary Mixer .....	9
<b>Gambar 5.</b> Bread Proofer .....	10
<b>Gambar 6.</b> Oven .....	10
<b>Gambar 7.</b> Kulkas .....	11
<b>Gambar 8.</b> Roti Manis Vla Vanilla .....	12
<b>Gambar 9.</b> Roll Cake Klepon.....	12
<b>Gambar 10.</b> Brownies... ..	13
<b>Gambar 11.</b> Cake Coklat .....	14
<b>Gambar 12.</b> Kue Nastar.....	14
<b>Gambar 13.</b> Roti Tawar.....	15
<b>Gambar 14.</b> Kue Spiku.....	15
<b>Gambar 15.</b> Diagram alir pembuatan roti metode straight dough .....	22
<b>Gambar 16.</b> Diagram Alir Proses Produksi Roti Manis.....	27
<b>Gambar 17.</b> Diagram Alir Almond Crispy Greentea .....	33
<b>Gambar 18.</b> Diagram Alir Brownies Tepung Mocaf .....	34
<b>Gambar 19.</b> Diagram Alir Kue Roll Kering.....	34
<b>Gambar 20.</b> Kemasan Primer UMKM Tiangga Bakery.....	59
<b>Gambar 21.</b> Kemasan Sekunder UMKM Tiangga Bakery .....	61
<b>Gambar 22.</b> Kemasan Lama UMKM Tiangga Bakery .....	62
<b>Gambar 23.</b> Design Kemasan yang diajukan .....	64

## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel 1.</b> Daftar Ketenagakerjaan di UMKM Tiangga Bakery.....	7
<b>Tabel 2.</b> Syarat Mutu Roti Manis Nomor 01-3840-1995.....	17
<b>Tabel 3.</b> Formulasi umum pembuatan roti manis.....	23
<b>Tabel 4.</b> Resep pembuatan roti manis .....	24
<b>Tabel 5.</b> Biaya Langsung ( <i>Direct Cost/DC</i> ).....	40
<b>Tabel 6.</b> Biaya Kerja.....	41
<b>Tabel 7.</b> Biaya Produksi langsung .....	41
<b>Tabel 8.</b> Biaya Tetap ( <i>Fixed Cost/FC</i> ) .....	42
<b>Tabel 9.</b> Pengeluaran Umum .....	42
<b>Tabel 10.</b> Biaya Variabel.....	43
<b>Tabel 11.</b> Ukuran kemasan masing-masing roti.....	59
<b>Tabel 12.</b> Perbandingan Labelisasi Kemasan Lama dan Kemasan Baru.....	65