



**ANALISIS PELUANG PENERAPAN PRODUKSI BERSIH PADA
INDUSTRI ROTI “ARJUNA BAKERY” KECAMATAN CENGKARENG,
JAKARTA BARAT**

Giovina Fransiska¹, Arita Dewi², Mohammad Affan²

ABSTRAK

Proses produksi roti tawar kupas menghasilkan bahan sisa padat yang belum ditangani dengan baik oleh pihak industri. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan stasiun kerja yang menghasilkan bahan sisa, menyusun alternatif-alternatif teknik produksi bersih yang dapat diterapkan pada industri dan mengetahui keuntungan yang diperoleh oleh industri roti.

Penelitian dilakukan dengan mengukur massa input, output dan produk samping untuk setiap unit proses, kemudian disusun dalam neraca massa. Alternatif solusi diusulkan berdasarkan stasiun kerja yang menghasilkan produk samping yang kemudian dianalisis kelayakannya secara teknis dan ekonomi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh stasiun kerja yang menghasilkan bahan sisa adalah stasiun kerja penimbangan, stasiun kerja pengupasan dan stasiun kerja pemotongan. Alternatif yang diberikan pada stasiun kerja penimbangan berupa pergantian wadah dengan kapasitas lebih besar, pada stasiun kerja pengupasan dengan pengolahan kembali bahan sisa roti tawar menjadi cemilan (*stik roti*), tepung panir atau pakan ternak dan pada stasiun kerja pemotongan dengan pergantian atau pengecekan berkala pada mata pisau mesin dan pembersihan setiap selesai produksi.

Kata Kunci : roti, produksi bersih

1 Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

2 Staff Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisis Peluang Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Roti "Arjuna Bakery" Kecamatan Cengkareng, Jakarta Barat

Giovina Fransiska, Arita Dewi Nugrahini, S.T.P., M.T., Ph.D.; Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M. Agr., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

ANALYSIS OF OPPORTUNITIES FOR IMPLEMENTING CLEAN PRODUCTION IN BREAD INDUSTRY "ARJUNA BAKERY" CENGKARENG DISTRICT, WEST JAKARTA

Giovina Fransiska¹, Arita Dewi², Mohammad Affan²

ABSTRACT

Production process of peeled white bread produces solid leftover material that has not been handled properly by the industry. The purpose of this research is determine the work station that generates waste, arrange alternative cleaner production techniques that can be applied to industry and find out the benefits obtained by the bakery industry.

The research was carried out by measuring the mass of input, output and by product for each process unit, then arranged in a mass balance. Alternative solutions are proposed based on work stations that produce by-products which are then analyzed for technical and financial feasibility.

Based on the research conducted , it was found that the work stations that produce by-products are weighing work stations, peeling work stations and cutting work stations. The alternative given to the weighing work station is in the form of a replacement container with a larger capacity, at the peeling work station by reprocessing white bread waste into snacks (*bread sticks*), panir flour or animal feed and at the cutting work station with regular replacement or checking of the machine blades and cleaning after production.

Key word : roti, cleaner production

1 Student of Agroindustrial Technology, FTP, UGM

2 Lecturer Staff Departement of Agroindustrial Technology, FTP, UGM.