

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah produk olahan pangan yang sudah banyak beredar di kalangan masyarakat khususnya di Indonesia. Produk ini sudah banyak diminati oleh masyarakat karena kemudahan penyajian, bentuknya yang menarik dengan varian rasa beragam, mengenyangkan, dan harga yang terjangkau. Selain itu, roti juga dijadikan makanan selingan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Roti yang dijadikan makanan selingan oleh masyarakat di Indonesia semakin populer, sehingga membuat bisnis roti semakin diminati dan bermunculan produsen *bakery* baru dengan menawarkan beragam konsep baru agar dapat menarik perhatian pelanggan. Salah satu produsen *bakery* yang muncul dengan konsep yang berbeda adalah PT. Bocuan Gapapa. Konsep PT. Bocuan Gapapa yang berbeda dari produsen *bakery* yang lain adalah dengan menawarkan *bakery* dengan konsep *cafe* dengan memberikan harga yang terjangkau.

PT. Bocuan Gapapa memulai usaha *bakery* dimulai dari kota Jakarta yang diberikan merk "D'Stupid Baker", kemudian memperluas jaringannya dengan mendirikan pabrik keduanya di Surabaya tepatnya di gedung Spazio, yang merupakan gedung dengan konsep area untuk bisnis dan kuliner. Produk PT. Bocuan Gapapa adalah *bakery*, *cake*, *pastry*, dan *food*, dengan *bakery* sebagai produk utamanya.

Sebagai mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, program studi Teknologi Pangan dan Gizi, teknologi pengolahan roti ini sangat penting untuk dipelajari agar dapat menghasilkan produk roti yang lezat, bentuk dan

warna yang menarik, tekstur yang lembut, dan bernutrisi dengan harga terjangkau oleh masyarakat.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui keseluruhan proses pembuatan roti manis dan roti tawar, serta memahami fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi di PT. Bocuan Gapapa.
- b. Mempelajari secara langsung proses pengendalian mutu roti manis dan roti tawar yang dilakukan oleh PT. Bocuan Gapapa.
- c. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada PT. Bocuan Gapapa.
- d. Menambah wawasan dan memperoleh pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. Observasi dan terlibat secara langsung dalam proses produksi roti manis dan roti tawar di PT. Bocuan Gapapa.
- b. Pencatatan data yang diperoleh selama observasi di PT. Bocuan Gapapa.
- c. Wawancara langsung dengan *manager* dan kepala pabrik PT. Bocuan Gapapa.
- d. Studi pustaka

1.4 Waktu dan Tanggal Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada 20 Juli 2016 – 8 Juli 2016.