

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut SNI (1995) roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam dan secara umum roti dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis atau roti isi. Roti merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Seringkali roti digunakan sebagai makanan pendamping saat senggang atau sebagai makanan pengganti nasi. Banyak negara maju yang juga menjadikan roti sebagai makanan pokok karena roti mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga mampu memenuhi kebutuhan harian mereka.

Masyarakat memerlukan kebutuhan yang serba instan di masa modern. Makanan yang memenuhi kriteria tersebut salah satunya adalah roti. Di kota-kota besar, roti dapat dikatakan hampir dapat menggeser kedudukan nasi sebagai makanan pokok terutama untuk sarapan pagi. Seiring dengan berjalannya waktu, roti tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu. Roti dapat dibawa ke mana saja dan dapat dimakan di mana saja meskipun sambil berjalan. Roti selain dapat disiapkan dengan cepat dan bersifat praktis, roti juga memiliki berbagai macam kelebihan diantaranya dapat menjadi sumber energi, memiliki berbagai macam varian dan bentuk, mudah ditemukan, serta memiliki harga yang cukup terjangkau dan umur simpan yang relatif panjang.

Kebutuhan konsumsi roti secara tidak langsung menyebabkan produksi roti terus meningkat dengan ditandai bertambahnya jumlah industri roti di Indonesia. Dalam artikel “Pertumbuhan Omzet Industri Roti di Atas 10% (Liputan 6.com, 2014), Ketua Umum Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI), Chris Hardijaya mengatakan, pada tahun 2014, omzet industri bakery diperkirakan akan mencapai Rp. 20 triliun. Angka ini mengalami kenaikan sebesar 15% dibandingkan dengan 2013.

Perusahaan Roti Matahari merupakan salah satu industri roti asal Pasuruan, Jawa Timur yang telah lama berdiri di Indonesia yakni selama lebih dari 60 tahun. Seiring dengan perkembangan zaman yang menuntut semakin banyaknya produk yang praktis membuat semakin banyak pula industri roti yang bermunculan. Industri penghasil roti ini memproduksi berbagai macam roti antara lain roti *rounde*, sisir, *roomboter*, *warmball*, kasur dan blencong. Perusahaan Matahari memiliki karyawan sebanyak 73 orang. Semakin banyak industri roti yang bermunculan tidak membuat perusahaan Roti Matahari menjadi redup usahanya, tetapi mereka mampu bersaing dengan merek-merek baru dan tetap membuktikan eksistensinya. Kemampuan Perusahaan Roti Matahari untuk tetap bertahan di tengah maraknya industri baru di bidang makanan terutama roti menunjukkan bahwa perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas, oleh karena itu pabrik ini menjadi lebih menarik untuk dipelajari lebih dalam. Saat ini, perusahaan Roti Matahari sudah mendistribusikan produknya daerah Jawa Timur hingga ke Bali.

Roti yang diproduksi oleh perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas sehingga berbeda dengan roti lain. Proses pengolahan roti matahari menggunakan babon sebagai pengganti ragi. Penambahan babon menghasilkan roti dengan rasa yang khas dan menghasilkan tekstur roti yang lembut yang disukai oleh masyarakat. Hal ini merupakan faktor yang

membuat perusahaan Roti Matahari dapat bersaing hingga saat ini. Kemampuan perusahaan Roti Matahari untuk tetap bertahan dan semakin berkembang mendorong kami untuk mempelajari lebih dalam mengenai aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di perusahaan Roti Matahari.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan roti meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktek kerja secara langsung pada proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan kepala HRD dan para karyawan yang bekerja dan berpengalaman di Perusahaan Roti Matahari ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang kami lakukan dilaksanakan selama 15 hari mulai tanggal 26 Desember 2018 sampai dengan 12 Januari 2019 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.