

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk olahan pangan yang cukup banyak ditemui di Indonesia. Roti merupakan makanan olahan yang sudah dikenal sejak dahulu yang terbuat dari bahan baku tepung terigu, air dan bahan lainnya. Roti merupakan makanan yang bermanfaat bagi tubuh, karena berperan sebagai sumber serat yang tinggi, karbohidrat, kalsium dan vitamin B yang dapat menjadi makanan pokok selain nasi (Yanuarti, *et al.* 2008). Pembuatan roti pada umumnya menggunakan bahan berupa tepung terigu, telur, gula dan ragi roti, selain itu diperlukan juga proses fermentasi sekitar 45 menit sehingga didapatkan hasil produk roti yang dapat mengembang dengan baik (Corked an Ingrid, 2008).

Perusahaan Roti Matahari Pasuruan merupakan perusahaan roti yang didirikan Almarhum Yacobus Laksamana. Perusahaan Roti Matahari bertempat di Jalan Soekarno Hatta no: 42-44, Kelurahan Karang Anyar Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan. Perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas dalam proses pembuatan rotinya, yaitu pada proses pencampuran adonan rotinya yang menggunakan metode *sourdough*, *sourdough* merupakan suatu campuran yang terdiri atas tepung dan air yang difermentasi dengan BAL baik yang berasal dari kontaminan alami tertentu dari tepung atau dari suatu kultur starter yang mengandung satu atau lebih BAL. Bakteri Asam Laktat (BAL) merupakan golongan bakteri yang telah digunakan secara luas dalam proses produksi makanan fermentasi salah satunya pada proses pembuatan roti (Ariyana *et al.*, 2018).

1.2. Tujuan Pelaksanaan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi dari ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan meliputi proses penerimaan dan pengolahan bahan baku menjadi produk roti yang siap untuk didistribusikan secara langsung, pengendalian mutu dan sanitasi selama proses pengolahan, serta alternatif penyelesaian masalah yang mungkin terjadi selama proses pengolahan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari dan memahami aplikasi dari ilmu yang diperoleh selamaperkuliahan, meliputi proses penerimaan bahan baku, proses pengolahanbahan baku hingga produk roti yang siap untuk didistribusikan.
2. Mempelajari dan memahami tahapan proses pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi di perusahaan selama proses produksi dan mampu memberikan alternatif penyelesaian

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan dengan terlibat langsung dalam proses pengolahan, pengamatan proses pengolahan,wawancara, dan penelusuran data. pelaksanaan praktek secara langsung seperti proses produksi roti dari pembuatan adonan hingga pengemasan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan. Dalam pelaksanaannya dilakukan wawancara terhadap beberapa pihak perusahaan untuk mendapatkan beberapa data yang dibutuhkan dalam pembuatan laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan secara luring selama 2 minggu yaitu sejak tanggal 22 Februari 2021 hingga 6 Maret 2021, bertempat di Perusahaan Roti Matahari, Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.