

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti sudah lama dikenal oleh manusia di dunia baik sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan ringan atau *snack*. Roti pertama kali dikenal di negara Babylonia pada tahun 4000 SM, kemudian pada tahun 2500 SM roti sudah dikenal di negara Mesir, dan pada tahun 1800 SM ditemukan adanya proses fermentasi secara tidak sengaja pada adonan roti yang membuat roti menjadi mengembang dan memberi flavor pada roti (Pomeranz dan Shellenberg , 1971). Bangsa Roma diperkirakan menjadi yang pertama kali mengkomersialkan pembuatan roti menggunakan ragi yang diperoleh dari *wine* (Sugihara dalam Wood, 1985). Sampai saat ini roti tetap dikenal secara luas di dunia.

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-3840-1995). Saat ini di negara-negara maju roti sudah digunakan sebagai makanan pokok karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi untuk menghasilkan energi.

Perkembangan jaman telah mengubah cara hidup manusia karena memiliki banyak kesibukan sehingga menginginkan hal yang serba praktis dan cepat. Oleh karena itu masyarakat lebih suka memilih makanan yang praktis, mudah didapat, harga yang murah, rasa yang enak, dan memiliki umur simpan yang panjang. Perkembangan cara hidup ini yang menyebabkan berkembangnya industri makanan di Indonesia, salah satunya industri roti.

Perusahaan Roti Matahari merupakan salah satu perusahaan roti yang berkembang di Indonesia sehingga sampai saat ini perusahaan tersebut telah memproduksi berbagai varian produk roti manis yaitu roti sisir, *rounde*, *warmball*, blencong, dan kasar. Bahan baku utama yang digunakan pada pembuatan roti di Perusahaan Roti Matahari adalah tepung terigu, air, gula, margarin, telur ayam, dan *babon* (*master sponge*). Sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah meises, gula halus, cokelat bubuk, kismis, margarin, *roombutter*, vanilli, dan *cinnamon*.

Perusahaan Roti Matahari merupakan salah satu perusahaan roti yang masih mampu bertahan dengan tingkat produktivitas yang tinggi di tengah ketatnya persaingan dengan industri roti lain yang banyak bermunculan di Indonesia. Hal ini dikarenakan adanya kemampuan perusahaan dalam menjaga kualitas produk sehingga produk dari Perusahaan Roti Matahari masih tetap disukai oleh konsumen sampai saat ini. Dengan alasan tersebut, menarik untuk diketahui lebih lanjut tentang proses pengolahan yang berlangsung di Perusahaan Roti Matahari.

1.2. Tujuan

- a. Memperoleh wawasan pengetahuan yang lebih luas dan dapat menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah atau praktikum.
- b. Mengetahui proses pengolahan roti yang sesungguhnya pada suatu perusahaan roti.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam suatu perusahaan roti dan dapat mengetahui tindakan-tindakan pencegahan maupun perbaikan yang perlu dilakukan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara mengamati dan praktek secara langsung sebagian proses pengolahan roti yang ada di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan pimpinan perusahaan dan para karyawan serta melakukan pencatatan data-data yang diperlukan dalam penyusunan laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 4 Januari 2010 sampai dengan 18 Januari 2010 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di jalan Soekarno Hatta no. 42 - 44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.