

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi lalu dipanggang (Nur Hidayat,2009). Roti memiliki berbagai macam jenis mulai dari roti basah, roti kering, roti manis serta berbagai macam roti lainnya. Seringkali roti digunakan sebagai makanan pendamping saat senggang atau sebagai makanan selingan disaat senggang. Banyak negara maju yang juga menjadikan roti sebagai makanan pokok karena roti mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga mampu memenuhi kebutuhan harian mereka.

Dewasa ini, tingginya mobilitas di Indonesia menyebabkan orang-orang menginginkan segala sesuatu yang serba cepat dan praktis, terutama makanan. Makanan yang memenuhi kriteria tersebut salah satunya adalah roti. Selain cepat dan 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 panjang. Hal ini yang mendasari semakin maraknya industri di bagian makanan praktis dan efisien seperti industri roti. Makin banyaknya industri roti di Indonesia ditandai dengan meningkatnya tingkat konsumsi roti dari 460 juta bungkus pada 2005 menjadi 742 juta bungkus pada 2008 (Susenas, 2010)

UD Matahari merupakan salah satu industri roti yang telah lama berdiri di Indonesia. Seiring dengan perkembangan zaman yang menuntut semakin banyaknya produk yang praktis membuat semakin banyak pula industri roti yang bermunculan. Semakin banyak industri roti yang bermunculan tidak membuat UD Matahari menjadi redup usahanya, tetapi

mereka mampu bersaing dengan merek-merek baru dan tetap membuktikan eksistensinya. Kemampuan UD Matahari untuk tetap bertahan dan semakin berkembang ditengah maraknya jenis dan industri baru di bidang makanan terutama roti menunjukkan bahwa UD Matahari memiliki ciri khas dan kemampuan manajemen yang baik, oleh karena itu pabrik ini menjadi lebih menarik untuk dipelajari lebih dalam.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui penanganan bahan baku, bahan pengemas dan mengetahui dasar penggunaan dan fungsi masing-masing bahan yang digunakan dalam proses produksi Roti Matahari.
2. Mengetahui proses pembuatan produk mulai dari bahan baku, proses pengolahan hingga produk akhir yang akan dikonsumsi oleh konsumen.
3. Memperoleh pengetahuan dan memahami manajemen UD Matahari.

1.3 Metode pelaksanaan

Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara observasi dan terlibat langsung dalam proses pengolahan Roti Matahari. Melakukan wawancara dengan pihak Roti Matahari baik pengawas maupun karyawan, mengumpulkan data-data serta melakukan studi pustaka yang dibutuhkan untuk melengkapi laporan ini.

1.4 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 21 hari mulai tanggal 11 Desember 2014 hingga 05 Januari 2015 di Perusahaan Roti Matahari yang terletak di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kabupaten Pasuruan