

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti yang kemudian dipanggang dan dapat ditambahkan susu, garam, gula, lemak dan bahan pelezat (SNI 0103840-1995). Roti telah dikenal lama oleh masyarakat baik sebagai makanan pokok maupun makanan selingan atau *snack*. Roti dijadikan makanan pokok bagi beberapa negara maju karena kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai penghasil energi. Menurut Mudjajanto dan Yulianti (2004) roti beragam jenisnya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun dan cara pengembangannya.

Dewasa ini, kesibukan menjadi faktor pemicu keinginan masyarakat yang serba praktis dan cepat. Demikian pula pemilihan masyarakat terhadap makanan yang praktis sebagai sumber energi, mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau, variasi rasa yang dapat dipilih serta didukung dengan umur simpan yang panjang. Keinginan masyarakat ini melandasi berkembangnya industri makanan di Indonesia yang menawarkan solusi tersebut, salah satunya adalah industri yang bergerak dibidang pembuatan roti.

Perusahaan Roti Matahari menjadi salah satu perusahaan roti yang masih bertahan selama 57 tahun menguasai pangsa pasar kawasan Pasuruan dan merambah ke Jawa Timur. Dengan produktivitas Perusahaan Roti Matahari cukup tinggi dalam memenuhi kebutuhan pasar di tengah persaingan ketat dengan produsen-produsen roti lain yang bermunculan. Variasi roti yang dimiliki perusahaan Roti Matahari tidak banyak antara lain roti *sisir* biasa (basah/kering), roti *sisir roombutter* (basah/kering), roti

rounde (basah/kering), roti *blencong*, roti *warmball* (biasa/darmo/kismis), dan *kasuran*. Roti yang diproduksi oleh Perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas pada rasa dan aroma yang didapat dari starter yang digunakan dalam fermentasi *babon* yang menggantikan penggunaan ragi komersial. Hal inilah yang menjadi ciri khas roti Perusahaan Roti Matahari sehingga berbeda dengan roti yang dihasilkan oleh perusahaan lain.

Kemampuan mempertahankan kualitas dan rasa Roti Matahari selama 57 tahun juga bukanlah hal yang mudah yang dapat dicapai oleh perusahaan Roti Matahari sehingga tetap disukai oleh masyarakat. Disamping itu, penataan manajemen produksi yang baik serta perluasan area pemasaran yang mulai merambah ke swalayan modern dan daerah pemasaran yang semakin luas membuat eksistensi perusahaan Roti Matahari semakin menonjol dari para pesaingnya dan menarik untuk dipelajari lebih dalam.

1.2. Tujuan

- a. Memperoleh wawasan pengetahuan yang lebih luas dan dapat menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah atau praktikum.
- b. Memperoleh wawasan proses pembuatan roti mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai pada produk yang siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pembuatan roti.
- d. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di Perusahaan Roti Matahari dan cara-cara penyelesaiannya.
- e. Mengetahui realita lingkungan kerja yang sebenarnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara pengamatan dan terlibat secara langsung dalam rangkaian proses pengolahan Roti Matahari, melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan serta mencatat data-data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 5 Januari 2012 sampai dengan 18 Januari 2012 di Perusahaan Roti Matahari yang bertempat di jalan Soekarno Hatta no.42 - 44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.