

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti didefinisikan sebagai makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang yang boleh ditambahkan garam, gula, susu, lemak dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, kismis dan sukade (SNI, 1995). Menurut Sutrisna (2009), roti yang ada di pasaran umumnya dijual dalam bentuk roti manis dan roti tawar.

Sekarang masyarakat Indonesia sebagian sudah mengalami perubahan gaya hidup dengan perkembangan jaman saat ini, yang menjadikan masyarakat memiliki banyak kesibukan, sehingga masyarakat membutuhkan makanan yang praktis, mudah didapat, serta memberikan energi yang cukup. Peningkatan kebutuhan jenis makanan tersebut memberi kesempatan munculnya perusahaan-perusahaan roti di Indonesia karena roti merupakan makanan yang tergolong praktis, mudah didapat, harga terjangkau dan rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia. Hal inilah yang mendorong pendirian Perusahaan Roti Matahari yang berada di Pasuruan, Jawa Timur.

Perusahaan Roti Matahari ini memproduksi berbagai macam jenis roti yaitu roti sisir, blencong, kasuran, *rounde*, dan *warmball*. Bahan penyusun dalam pembuatan roti adalah tepung terigu, air, margarin, gula, telur, dan babon. Perusahaan Roti Matahari juga menggunakan bahan pembantu, yaitu seperti meises, coklat bubuk, *roombutter*, margarin, vanilli, *cinnamon*, dan kismis. Pemasaran produk di Perusahaan Roti Matahari juga sangat luas yang mencakup berbagai wilayah yaitu Surabaya, Mojokerto, Probolinggo, Banyuwangi, Jember, Solo, Jakarta serta berbagai wilayah lainnya seperti Madura dan Bali.

Perusahaan Roti Matahari merupakan salah satu perusahaan roti yang bergerak dalam skala industri menengah yang mampu bertahan selama hampir 61 tahun dengan persaingan yang semakin ketat dengan semakin banyaknya perusahaan roti yang lain. Salah satu hal yang membuat Perusahaan Roti Matahari ini masih dapat bertahan sampai saat ini adalah kemampuan perusahaan dalam menjaga kualitas produk baik dari segi rasa, tekstur dan memiliki kekhasan yaitu rasa produk yang berasal dari penggunaan babon sehingga memiliki karakteristik yang berbeda dengan roti yang menggunakan yeast komersial. Hal inilah yang menyebabkan Perusahaan Roti Matahari di Pasuruan menarik untuk dipelajari lebih lanjut tentang proses pengolahan dan kegiatan yang berlangsung di dalamnya.

1.2. Tujuan

Tujuan Umum Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan:

- a. Memahami proses pengolahan roti pada suatu perusahaan roti
- b. Memperoleh wawasan yang lebih luas dan dapat mengetahui aplikasi teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum di perusahaan roti
- c. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi dalam suatu proses pengolahan roti di perusahaan roti dan dapat memberikan masukan yang bermanfaat
- d. Mengetahui peralatan yang digunakan beserta fungsi dari setiap peralatan untuk keperluan produksi roti.
- e. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dan sistem sanitasi yang diterapkan oleh Perusahaan Roti Matahari
- f. Mempelajari dan memahami lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi dikemudian hari nanti.

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama 16 hari mulai tanggal 5 Januari sampai dengan 23 Januari 2016 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42 – 44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.