

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan melewati proses pemanggangan. Adonan roti dibuat dengan menambahkan air, gula, garam, susu atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti cokelat, keju, kismis dan lain-lain. Produk roti mempunyai struktur berongga-rongga dan dikembangkan dengan ragi roti. Roti memiliki sifat plastis dan elastis karena kadar airnya relatif tinggi dan juga sebagai hasil dari penggunaan tepung terigu dengan protein tinggi sebagai bahan baku.

Roti memiliki lebih banyak kelebihan dibandingkan dengan nasi. Roti bersifat lebih praktis, mudah didapat dengan harga terjangkau, dan memiliki masa simpan yang relatif lama. Hal ini sesuai dengan kebutuhan masyarakat Indonesia sekarang yang memiliki waktu yang relatif sempit untuk menyiapkan makanan yang sehat dan bergizi. Kebutuhan tersebut memberi kesempatan dan mendorong industri roti untuk berkembang.

PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. adalah salah satu perusahaan terbesar yang bergerak dalam bidang Roti. SARI ROTI merupakan salah satu produk dari PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. yang dikenal oleh hampir seluruh masyarakat di Indonesia. Produk ini dibuat dengan bahan baku yang berkualitas, proses produksi dengan teknologi Jepang yang modern, penerapan standart kerja yang disiplin, lingkungan dan lokasi tempat produksi

yang strategis sehingga dihasilkan produk dengan berbagai variasi rasa. Hal inilah yang menjadi salah satu keunggulan PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk.

Keunggulan lain dari PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. adalah mampu memasarkan produknya ke berbagai daerah yang ada di Indonesia. Mayoritas masyarakat Indonesia telah mengenal produk SARI ROTI dan dapat mendapatkannya dengan mudah. Hal ini menunjukkan pendistribusian produk SARI ROTI sangat baik.

1.2. Tujuan

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut :

- a. Mempelajari penerapan proses pengolahan roti meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk roti yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari penerapan pengendalian mutu dan sanitasi selama proses produksi.
- d. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara mengamati langsung proses pengolahan roti yang ada di pabrik, melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan, dan mencatat data-data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 9 hari mulai tanggal 7 Januari 2013 sampai dengan 18 Januari 2013 di Perusahaan PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk, PASURUAN yang berada di jalan Rembang Industri No. 28, Pasuruan, Surabaya.