

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan gula yang pada pengolahannya dilakukan proses fermentasi dan pemanggangan. Didalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk *bakery*. Sama halnya seperti di belahan dunia lain, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia (Astawan, 2005).

Seiring dengan berjalannya waktu, roti tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif pada segala kondisi dan waktu makan. Roti tidak lagi dinikmati hanya pada pagi hari, tetapi juga siang dan malam hari, atau sebagai *snack*. Roti digunakan sebagai makanan pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi untuk menghasilkan energi.

Salah satu jenis roti yang banyak diminati di Indonesia adalah roti kasur. Roti kasur terdiri dari beberapa potong roti kecil yang digabungkan menjadi satu sehingga berbentuk seperti kasur. Biasanya terdiri dari 6-12 potong roti yang digabungkan. Sering disebut juga sebagai roti sobek yang tidak diberi isi.

Industri roti kasur di Indonesia semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal tersebut dibuktikan dengan semakin banyaknya merk produk roti kasur yang ada dipasaran. Oleh karena itu, pada tugas makalah komprehensif ini akan diuraikan bagaimana cara pengawasan mutu bahan baku roti kasur. Pengawasan mutu bahan baku sangat diperlukan karena akan menentukan kualitas mutu produk roti yang dihasilkan.

Mutu produk roti ditentukan oleh pembuatan formula, bahan baku, pemeliharaan peralatan dan mesin, dan pelaksanaan tahapan-tahapan proses produksi. Bahan baku sebagai salah satu penentu mutu produk harus dikendalikan. Pengendalian mutu bahan baku harus dilakukan sejak penerimaan bahan baku, penyimpanan di gudang hingga siap digunakan dalam proses produksi.

Beberapa kasus di Indonesia menunjukkan adanya kelemahan dalam hal pengawasan mutu industri pangan dapat berakibat fatal terhadap kesehatan konsumen dan kelangsungan industri pangan yang bersangkutan. Contohnya seperti kasus penolakan beberapa jenis roti yang diekspor ke luar negeri juga menunjukkan bahwa pengawasan mutu masih belum dilaksanakan dengan baik. Oleh karena itu, perkembangan teknologi yang pesat diikuti dengan pertumbuhan industri yang cepat harus didukung oleh sistem pengawasan mutu yang baik. Kapasitas produksi yang direncanakan sebesar 80 kg terigu per hari dengan sasaran pasar adalah masyarakat golongan ekonomi menengah ke bawah.

Pengawasan mutu yang direncanakan adalah pengawasan terhadap bahan baku roti kasur. Pengujian mutu yang dilakukan pihak pabrik adalah secara sensoris, sedangkan untuk pengujian kandungan kimia bahan dipercayakan kepada supplier dari masing-masing bahan baku.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana aplikasi pengawasan mutu bahan baku pada pabrik roti kasur dengan kapasitas 80 kg terigu / hari?

1.3 Tujuan Penulisan

Untuk merencanakan pengawasan mutu bahan baku pada pabrik roti kasur dengan kapasitas 80 kg terigu / hari.