

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti kecil merupakan roti kering yang terbuat dari beras ketan yang disangrai lalu ditepungkan dan ditambahkan gula pasir dan telur. Roti kecil ini merupakan salah satu oleh-oleh khas Solo. Adonan kecil memiliki tekstur liat, berwarna coklat, beraroma sangit, dan memiliki rasa yang manis. Roti kecil memiliki berbagai bentuk yaitu lonjong, bulat, dan lingkaran seperti cincin. Nama roti kecil diilhami tanaman Sawo Kecil yang banyak tumbuh di dalam halaman Keraton Kasunanan Surakarta.

Beras ketan putih merupakan salah satu hasil panen yang dapat diperoleh di Indonesia. Beras ketan memiliki nilai gizi yang hampir sama dengan beras putih yang biasa dikonsumsi di Indonesia. Beras ketan biasanya sering diolah untuk dijadikan beberapa jenis makanan seperti wajik, lupis, lepet dan lain lain, dan sering digunakan untuk membuat kue basah (Hanifa dan Luthfeni, 2006). Berdasarkan pada berat kering, beras ketan putih mengandung senyawa pati sebanyak 90%, yang terdiri dari amilosa 1-2% dan amilopektin 88-89%, yang akan mempengaruhi hasil pemasakan produk olahan tepung beras ketan (Haryadi, 2008). Roti kecil yang menggunakan bahan baku utama tepung beras ketan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi sehingga menghasilkan tekstur renyah pada roti kecil.

CV. Ganep Lintas Generasi merupakan perusahaan produsen utama roti kecil yang telah berdiri sejak tahun 1881. Produk roti kecil pada umumnya dijual di daerah Solo dan sekitarnya. Roti kecil CV. Ganep Lintas Generasi memiliki kualitas yang baik karena telah bertahan lebih dari 5 generasi dan diakui masyarakat. Praktik Kerja Industri Pengolahan

Pangan (PKIPP) di CV. Ganep Lintas Generasi dilandasi keinginan kami untuk mempelajari bahan baku pembuatan roti kecil, proses pengolahan roti kecil, dan pengemasan produk roti kecil.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Waktu : 27 Desember 2017 – 12 Januari 2018

Tempat : CV. Ganep Lintas Generasi

Jl. Sutan Syahrir no. 176

Tambaksegaran 57133, Solo