

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Industri *bakery* semakin berkembang dan memiliki peluang yang baik seiring dengan perkembangan zaman. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan konsumsi produk *bakery* per tahun per kapita sebesar 87,96% dari 14,25 buah pada tahun 2016 menjadi 26,78 buah pada tahun 2018 (EIBN, 2019). Selain itu, EIBN (2019) juga menyebutkan bahwa menurut Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI) rata-rata pertumbuhan pendapatan industri *bakery* di atas 10% setiap tahunnya dan pada tahun 2019 pendapatan industri *bakery* mencapai sekitar 6 miliar USD. Perkembangan industri *bakery* di Indonesia ditandai dengan semakin banyaknya inovasi produk yang muncul di tengah masyarakat, seperti penggunaan bahan-bahan pensubstitusi tepung terigu, pembuatan produk-produk *gluten free*, pembuatan produk dengan beraneka macam rasa maupun bentuk, dan lain sebagainya.

Produk *bakery* termasuk produk pangan yang sering dikonsumsi masyarakat sambil beraktivitas atau sebagai selingan saat jeda antar kegiatan. EIBN (2019) menyatakan bahwa sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi produk *bakery* sebagai makanan ringan atau sarapan pagi, tetapi saat ini produk *bakery* juga mulai dikonsumsi sebagai makanan utama. Hal ini berarti produk-produk *bakery* dapat dikatakan sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Produk *bakery* dinilai dapat memenuhi kebutuhan masyarakat dalam mengatasi rasa lapar saat hanya memiliki waktu yang singkat untuk beristirahat. Hal ini disebabkan karena bahan dasar produk *bakery* umumnya merupakan sumber energi, seperti tepung terigu, tepung kentang, tepung ubi, dan lain sebagainya. Selain itu, produk-produk

*bakery* ini menjadi pilihan yang tepat, karena mudah untuk didapatkan, dibawa, dan dikonsumsi. Contoh dari produk *bakery* adalah roti tawar, roti manis dan donat.

Menurut SNI 01-3840-1995, roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Seiring dengan tingginya minat dan inovasi masyarakat pada produk *bakery*, daya saing di bidang ini menjadi cukup tinggi. Produk antar kompetitor dapat memiliki bentuk yang serupa, tetapi produk yang dihasilkan tidak akan sama persis. Setiap perusahaan tentu memiliki ciri khas masing-masing, termasuk UD Halim Makmur Sentosa yang merupakan salah satu perusahaan donat dan roti di Indonesia, yang berpusat di Pasuruan, Jawa Timur. UD Halim Makmur Sentosa sendiri memproduksi berbagai macam donat, roti, *cake*, kue kering, dan puding, akan tetapi yang akan dibahas lebih lanjut dalam tulisan ini adalah produk roti dan donat.

Roti dan donat yang diproduksi UD Halim Makmur Sentosa dapat dikatakan sangat inovatif dan berbeda dari kompetitor. UD Halim Makmur Sentosa merupakan perusahaan pertama yang membuat donat dan roti dengan menambahkan ubi jalar, namun harga dari roti dan donat yang diproduksi oleh UD Halim Makmur sentosa relatif murah. Hal ini menunjukkan adanya prospek usaha yang baik dan mendorong kami untuk mempelajari proses pengolahan produk *bakery* dan semua kegiatan yang ada di UD Halim Makmur Sentosa.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mengetahui, mempelajari, serta memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan terutama pada proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya, khususnya pada produk roti dan donat.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan roti dan donat mulai dari penyediaan dan pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari dan memahami permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di UD Halim Makmur Sentosa dan cara-cara penyelesaian permasalahannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan pengolahan limbah yang dilakukan UD Halim Makmur Sentosa.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan pimpinan maupun karyawan UD Halim Makmur Sentosa, mengamati dan terlibat langsung dalam rangkaian proses produksi roti dan donat, serta pengumpulan data-data dan pustaka penunjang yang diperlukan untuk menyusun laporan.

#### **1.4. Waktu Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan melakukan kunjungan pada tanggal 19 Februari 2021 dan 11 Maret 2021 di UD Halim Makmur Sentosa yang berlokasi di Jalan Gajah Mada 60, Pasuruan, Jawa Timur. Selain itu, juga dilakukan diskusi dengan pimpinan UD Halim Makmur Sentosa secara *online* (via Zoom) pada tanggal 23 Februari 2021, 4 Maret 2021 dan 18 Maret 2021.