

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk pangan olahan yang terbentuk dari proses fermentasi antara tepung terigu dengan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) sebagai bahan pengembang dan melewati proses pemanggangan. Bahan pengembang yang digunakan tidak harus menggunakan ragi, dapat juga menggunakan bahan pengembang yang lainnya. (Mudjajanto dan Yulianti, 2004 dalam Pusuma dkk., 2018). Menurut Wahyudi dkk., (2003) dalam Yunita dkk., (2014), pada proses pembuatan roti tawar dilakukan dengan penambahan air, garam atau tanpa penambahan air serta bahan tambahan lain. Roti tawar cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia, memiliki harga yang relatif terjangkau sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat kalangan bawah hingga masyarakat kalangan atas (Pusuma dkk., 2018). Hal ini dapat dilihat berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2005, konsumsi roti tawar di Indonesia mencapai kurang lebih 460 juta kemasan per tahun. Namun pada tahun 2008, lebih tepatnya 3 (tiga) tahun kemudian menjadi kurang lebih 742 juta kemasan per tahun. Apabila peningkatan angka konsumsi ini diubah menjadi persentase, maka sebesar 72%. Jumlah penduduk Indonesia sebanyak 270.20 juta jiwa, sehingga dapat dikatakan bahwa konsumsi roti adalah 2-3 kemasan per kapita per hari dengan berat setiap kemasan adalah 370 g, tetapi umumnya konsumsi roti tawar setiap orang hanya 2-4 lembar per hari, karena dalam 1 kemasan roti tawar terdapat 10 lembar roti, maka berat tiap lembar roti adalah 37 g (Rahardian, 2010 dalam Mustika dkk., 2015).

Apabila angka konsumsi roti tawar tersebut dibandingkan dengan nasi bungkus, maka tentu saja nasi bungkus yang akan terpilih untuk dikonsumsi. Selain lebih mengenyangkan, nasi bungkus jelas memiliki kandungan gizi yang lebih lengkap karena di dalamnya terdapat berbagai macam lauk pauk. Namun semakin hari, gaya hidup masyarakat menginginkan hal yang serba praktis. Nasi bungkus jelas tidak praktis karena harus dikonsumsi pada posisi yang nyaman (duduk di kursi), membutuhkan kemasan yang cukup besar dan rapat agar kelayakan konsumsinya tetap terjaga, dibandingkan dengan roti tawar maka roti tawar jelas lebih praktis, dapat dibawa kemanapun dan dimanapun, penyimpanannya juga mudah dan memiliki umur simpan yang lebih panjang dari nasi bungkus, sekalipun dari segi kelengkapan gizi, nasi bungkus yang lebih unggul.

Salah satu pabrik yang memproduksi roti adalah PT. Ramayana Bakery – Mojosari yang terletak di Jl. Pemuda No. 18, Desa Seduri, Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. PT. Ramayana Bakery - Mojosari merupakan perusahaan keluarga dikelola perseorangan yang telah berdiri sejak tahun 1975 dan bergerak pada bidang pengolahan roti. Roti manis menjadi produk unggulan PT. Ramayana Bakery – Mojosari yang secara umum bahan penyusunnya meliputi tepung terigu, ragi (*Saccharomyces cerevisiae*), gula, lemak, susu skim, *shortening* dan *bread improver*. Oleh karena itu, kami tertarik untuk mengetahui lebih lanjut proses pengolahan roti beserta pengendaliannya sejak penerimaan bahan baku hingga produk akhir.

Program praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) merupakan suatu kegiatan penerapan aplikasi ilmu yang selama ini telah diperoleh dari perkuliahan meliputi penerimaan bahan baku, proses

pengolahan hingga pengemasan produk. Tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang menjadi salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Sebagai hasil kegiatan PKIPP yang dilakukan di PT. Ramayana Bakery – Mojosari, maka mahasiswa akan memperoleh wawasan, pengetahuan dan pengalaman kerja sebelum akhirnya terjun ke lapangan (tengah masyarakat).

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa dapat mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan, dan manajemen perusahaan.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Ramayana Bakery – Mojosari adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengolahan pangan yang meliputi proses penerimaan bahan baku hingga menjadi produk yang siap untuk dipasarkan.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari dan menganalisa permasalahan yang terjadi pada perusahaan dan mencari alternatif penyelesaiannya.
- c. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan pangan dari proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga proses pengemasan dan distribusi.
- d. Mempelajari suasana lingkungan kerja dari perusahaan seperti manajemen personalia yang kelak akan dihadapi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mencari informasi selama melakukan praktek kerja industri pengolahan pangan adalah sebagai berikut:

- a. Wawancara langsung dengan karyawan perusahaan,
- b. Observasi lapangan dan kerja langsung,
- c. Pencatatan data dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 13 hari, pada tanggal 16 Agustus 2021 hingga 30 Agustus 2021 di PT. Ramayana Bakery – Mojosari yang berlokasi di Jl. Pemuda No. 18, Desa Seduri, Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.