

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakery adalah produk pangan berbahan dasar tepung terigu dan air yang difermentasikan dengan *yeast* atau ragi roti lalu dipanggang. Beberapa contoh dari produk *bakery* adalah roti, biskuit, *cake* dan *pastry*. *Pastry*, sebagai salah satu kelompok produk *bakery*, secara umum dikelompokkan menjadi dua kelompok adonan, yaitu *dough* (adonan keras) dan *batter* (adonan lunak). *Dough* digunakan dalam pembuatan roti, *puff*, *danish*, *croissant*, dan *strudel*, sedangkan *batter* digunakan dalam pembuatan *crepe* (Zuhri, 2020).

Seiring dengan perkembangan zaman, semakin banyak bahan yang ditambahkan ke dalam pembuatan produk *bakery*. Bahan tambahan yang dapat digunakan untuk menjadi *bakery* adalah gula pasir, telur, mentega, minyak, dan susu. Menurut Aliza (2013), penambahan bahan-bahan tersebut bertujuan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dari roti dari segi tekstur dan cita rasanya.

Produk *bakery* memiliki kandungan karbohidrat yaitu pati yang tinggi dan juga mengandung zat gizi lain seperti, protein, lemak, mineral dan vitamin sehingga produk ini merupakan makanan yang dapat memberikan asupan nutrisi yang cukup bagi konsumen. Kandungan nutrisi yang tinggi tersebut juga menjadikan salah satu alasan tingginya tingkat konsumsi produk *bakery*. Selain itu, sifatnya yang praktis juga menyebabkan produk *bakery* cocok terhadap pola hidup masyarakat kota yang semakin sibuk (Oktamala, 2014). Masyarakat zaman sekarang lebih menyukai olahan pangan yang bersifat praktis sehingga produk *bakery* seperti roti banyak diminati. Semakin tingginya minat masyarakat terhadap roti menyebabkan semakin tinggi juga peluang usaha pada industri *bakery*.

Salah satu industri roti di Indonesia adalah “Roti In” yang berada di bawah bendera UD. Sumber Inti Rasa yang telah berdiri sejak tahun 1935. “Roti In” di Surabaya memiliki sembilan cabang dengan pusat di Jalan Jemursari No. 128-130. Produk-produk yang dihasilkan yaitu roti, *pastry*, kue kering, kue basah, kue tart, dan donat.

Perusahaan ini bermula dari *home industry* yang masih mempertahankan resep kuno warisan leluhur dari segi rasa, bentuk dan nama produk masih menggunakan nama Belanda seperti *Warmboll, Amandel, Roti Muisjes, Oliebol, Volle Krenten, Botter Letter*, dan *Saucijs Brood*.

Keunggulan “Roti In” adalah tidak menggunakan bahan pengawet pada produk-produknya sehingga memiliki citarasa yang enak dan tidak berbahaya bagi tubuh. Selain itu, “Roti In” juga masih mempertahankan citarasa asli dari resep kuno tersebut sehingga hal tersebut membuat produk yang dihasilkan memiliki sifat khas dan unik. Produk-produk yang dijual “Roti In” juga memiliki harga yang sangat terjangkau sehingga dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan di masyarakat. Produk “Roti In” tersedia di toko *offline* dan dapat dibeli juga secara *online* pada aplikasi *grabfood* dan *gofood*.

Hal tersebut melatarbelakangi penulis untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Sumber Inti Rasa untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan produk roti.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah didapatkan selama proses perkuliahan. Program ini juga diharapkan dapat menjadi wadah bagi mahasiswa untuk terlibat secara langsung dalam proses pengolahan produk *bakery* dan mengetahui permasalahan dan pengendaliannya selama proses pengolahan berlangsung.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *bakery* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk *bakery* yang siap dipasarkan oleh UD. Sumber Inti Rasa.
- b. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, kemauan serta melatih profesionalitas kerja dalam

- menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam UD. Sumber Inti Rasa.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.

1.3. Metode

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Sumber Inti Rasa adalah wawancara langsung dengan *supervisor* dan karyawan pabrik, observasi, pengemasan serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama kurang lebih tiga (3) minggu mulai tanggal 9 Januari 2023 hingga 31 Januari 2023 secara *offline* di UD. Sumber Inti Rasa yang memproduksi roti merk “Roti In” Surabaya yang berlokasi di Jl. Raya Jemursari No. 128-130, Jemur Wonosari, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur.