

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diberi ragi dan kemudian dipanggang. Pada masa sekarang ini roti menjadi salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Menurut Handewi (2010), data survei sosial ekonomi nasional menunjukkan tingkat konsumsi roti tawar di Indonesia pada tahun 2005 sekitar 460 juta bungkus, dan pada tahun 2008 mengalami peningkatan menjadi sekitar 742 juta bungkus. Masyarakat biasa mengkonsumsi roti sebagai menu sarapan atau sebagai pengganti nasi. Kini roti juga telah mengalami perkembangan seperti dengan adanya penambahan bahan lain yang dapat menambah varian rasa dan aroma, bahkan dapat meningkatkan nilai gizi dari roti tersebut.

Semakin banyaknya minat masyarakat terhadap roti, membuat terciptanya peluang usaha pada bidang ini. Salah satu pelaku usaha dalam bidang ini adalah Perusahaan Roti Matahari. Perusahaan roti ini merupakan salah satu pabrik di bidang *bakery* yang terbilang sukses dalam menjalankan usahanya. Pendiri perusahaan ini adalah bapak Yakobus dan ibu Wurilatsih. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1955 dan masih bertahan hingga sekarang. Awalnya perusahaan ini merupakan industri rumahan sederhana dan kemudian berkembang menjadi perusahaan roti yang cukup besar bahkan terkenal di Pasuruan. Roti yang diproduksi oleh pabrik ini memiliki rasa dan aroma yang khas. Kekhasan itu diperoleh dari starter fermentasi babon yang digunakan untuk menggantikan starter komersial. Hal inilah yang membuat Roti Matahari berbeda dari roti lain yang beredar dipasaran.

Guna mempertahankan konsistensinya, perusahaan ini tetap mempertahankan rasa dan kualitas dari roti mereka yang merupakan resep turun temurun, melakukan manajemen produksi yang baik serta melakukan perluasan area pemasaran ke beberapa wilayah di pulau Jawa, dan pulau Bali. Hal inilah yang menyebabkan roti Matahari menarik untuk dipelajari lebih dalam, baik dari proses produksinya bahkan sampai sistem distribusinya.

1.2. Tujuan

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut :

- a. Memahami lokasi dan tata letak Perusahaan Roti Matahari
- b. Mengetahui bahan utama, bahan pembantu, dan bahan pengemas beserta fungsinya masing-masing dalam proses produksi Roti Matahari
- c. Mengetahui peralatan yang digunakan untuk keperluan produksi Roti Matahari beserta fungsinya
- d. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dan sistem sanitasi yang diterapkan oleh Perusahaan Roti Matahari
- e. Mendapat pengetahuan lebih dalam mengenai manajemen produksi, manajemen keuangan dan manajemen pemasaran dari Perusahaan Roti Matahari
- f. Mendapat gambaran nyata mengenai sistem pengolahan pangan guna memperkuat ilmu yang selama ini diperoleh di perkuliahan

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara pengamatan dan terlibat langsung dalam proses produksi Roti Matahari, serta melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 21 hari, mulai tanggal 11 Desember 2014 sampai 5 Januari 2015 bertempat di Perusahaan Roti Matahari yang beralamat di Jalan Soekarno Hatta 42-44, Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan.