

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Departemen Perindustrian Republik Indonesia, 1995). Seiring dengan perkembangan zaman, roti digunakan sebagai makanan pengganti nasi karena memiliki karbohidratnya yang cukup tinggi untuk menghasilkan energi, yaitu sebesar 50 g/100 g roti (Direktorat Gizi Depkes RI, 1996).

Jam kerja yang padat dan kesibukan tinggi menuntut masyarakat Indonesia untuk mendapatkan asupan energi yang cepat. Roti merupakan makanan yang bersifat praktis dan mudah didapat dengan harga terjangkau. Hal tersebut sesuai dengan kebutuhan masyarakat Indonesia sekarang yang membutuhkan makanan yang cepat saji dan praktis, serta dapat memberikan energi yang cukup. Hal ini menyebabkan permintaan pasar akan produk *bakery* semakin meningkat dan mendorong pertumbuhan industri *bakery* di Indonesia. Salah satunya adalah Perusahaan Roti Matahari yang terdapat di Pasuruan, Jawa Timur.

Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan roti yang bergerak dalam skala industri kecil. Perusahaan Roti Matahari ini memproduksi berbagai jenis roti yaitu roti sisir, *rounde*, *warmball*, *"darmo"*, *"blencong"*, dan *"kasuran"*. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan Roti Matahari adalah tepung terigu, gula, margarin, telur ayam, air, dan *babon*, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah minyak goreng, *muisjes*, gula halus, coklat bubuk, kismis, margarin,

roombutter, vanilli dan *cinnamon*. Daerah distribusi Perusahaan Roti Matahari cukup luas, mencakup Surabaya, Malang, Jember, Mojokerto, Madiun, Kediri, Probolinggo, Banyuwangi, Solo, Jakarta, bahkan Pulau Bali.

Perusahaan Roti Matahari ini mampu bertahan selama 57 tahun di tengah persaingan ketat dengan industri roti lain yang banyak bermunculan di Indonesia. Hal ini dikarenakan adanya kemampuan perusahaan dalam menjaga kualitas produk sehingga produk dari Perusahaan Roti Matahari masih tetap disukai oleh konsumen sampai saat ini. Roti Matahari memiliki cita rasa dan aroma roti yang khas karena penggunaan *starter* fermentasi babon sebagai pengganti ragi komersial. Hal ini menyebabkan produk roti Matahari berbeda dengan produk roti lainnya. Kondisi yang demikian membuat Perusahaan Roti Matahari memberikan daya tarik tersendiri untuk dipelajari mengenai keseluruhan proses kegiatan yang berlangsung di dalamnya.

1.2. Tujuan

Tujuan Umum Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan :

- a. Memperoleh wawasan yang lebih dalam mengaplikasikan teori yang diperoleh dalam perkuliahan.
- b. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada Perusahaan Roti Matahari.
- c. Mengetahui keseluruhan bahan baku baik bahan utama, bahan pembantu dan bahan pengemas serta memahami dasar penggunaan dan fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi Roti Matahari.

- d. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi dalam proses pengolahan roti dan dapat memberi masukan dalam bentuk tindakan pencegahan maupun perbaikan.
- e. Memahami lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara mengamati dan praktek secara langsung sebagian proses pengolahan roti yang ada di Perusahaan Roti Matahari, melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan, serta mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 14 hari mulai tanggal 1 Juni 2012 sampai dengan 14 Juni 2012 mulai pukul 04.00 – 22.00 dengan jeda waktu fermentasi di Perusahaan Roti Matahari yang berada di jalan Soekarno Hatta 42-44, Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.