

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan jaman yang semakin modern menuntut gaya hidup yang serba instan dan praktis. Oleh karena itu, masyarakat lebih memilih makanan yang praktis, harga yang murah, rasa enak dan memiliki umur simpan yang panjang. Hal inilah yang menyebabkan berkembangnya industri pengolahan pangan di Indonesia berkembang, salah satunya adalah industri pengolahan roti.

Roti merupakan salah satu makanan hasil dari olahan tepung terigu yang cukup digemari oleh berbagai kalangan usia dari anak-anak hingga dewasa. Roti awalnya digunakan sebagai *snack* atau makanan ringan yang biasa dikonsumsi sebagai pendamping saat minum teh atau kopi. Roti merupakan hasil olahan terigu yang difermentasi oleh ragi roti lalu dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lain (SNI 01-3840-1995). Saat ini roti digunakan sebagai makanan pokok di beberapa negara tertentu karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi untuk sumber penghasil energi.

Perusahaan Roti Matahari Pasuruan merupakan salah satu perusahaan roti yang berkembang di Indonesia. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Yakobus sejak tahun 1955 hingga sekarang. Perusahaan ini dulunya merupakan sebuah *home industry* yang kemudian berkembang menjadi sebuah perusahaan roti yang besar dan dikenal oleh masyarakat luas. Roti yang dihasilkan dari perusahaan ini memiliki kekhasan dari segi rasa maupun dari segi aroma. Perusahaan Roti Matahari Pasuruan memproduksi berbagai jenis roti yaitu roti sisir, *rounde*, *warmball*, blncong dan kasuran. Untuk mempertahankan mutu dari roti yang dihasilkan, perusahaan ini menggunakan resep secara turun temurun

sehingga kualitas yang dihasilkan masih tetap sama seperti dulu. Hal inilah yang menjadi alasan utama untuk mempelajari proses pengolahan dan semua kegiatan yang berlangsung didalam Perusahaan Roti Matahari.

1.2 Tujuan

1. Memperoleh pengetahuan yang lebih luas dan dapat menerapkan teori yang telah diperoleh selama kuliah dan pratikum.
2. Mengetahui proses pengolahan roti yang berjalan pada perusahaan pengolahan roti.
3. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi pada industri pengolahan roti dan mengetahui tindakan pencegahan maupun perbaikan yang dapat dilakukan.
4. Memahami lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3 Metode Pelaksanaan

Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan mengamati dan praktek secara langsung di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan pihak perusahaan serta melakukan pencatatan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan ini.

1.4 Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 6 Januari 2016 sampai dengan 21 Januari 2016 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.