

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk olahan yang telah lama dikenal dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk ini digemari karena kemudahan penyajian, bentuknya yang menarik dengan varian rasa yang beragam serta harganya yang terjangkau bagi sebagian kalangan masyarakat.

Roti merupakan salah satu produk makanan selingan yang semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia karena kemudahan dan kepraktisan dalam mendapatkan dan mengkonsumsinya. Hal inilah yang membuat bisnis roti semakin diminati dan semakin banyak bermunculan produsen *bakery* yang baru dengan beragam ide dan konsep untuk menarik perhatian pelanggan. PT. Bocuan Gapapa mengambil peluang ini dengan menyajikan produk *bakery* kepada masyarakat Indonesia dengan ide dan konsep yang berbeda dari biasanya. Konsep yang diusung oleh PT. Bocuan Gapapa adalah *bakery* yang disajikan dengan konsep *café* namun dengan harga yang unik dan menarik.

PT. Bocuan Gapapa yang memproduksi roti dengan merk “D’Stupid Baker” ini memperluas jaringannya dengan membuka pabrik keduanya di Surabaya, yang berada di gedung Spazio, yakni sebuah gedung dengan konsep area bisnis dan kuliner. Produk PT. Bocuan Gapapa meliputi *bakery*, *cake*, *pastry*, dan *food* dengan bakery sebagai produk utamanya.

Kami sebagai mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, program studi Teknologi Pangan, sangat memerlukan pengetahuan teknologi pengolahan roti sehingga dapat menghasilkan produk roti yang lezat dengan bentuk dan warna yang menarik, tekstur yang lembut serta bernutrisi

dengan harga yang terjangkau oleh sebagian besar kalangan masyarakat. Alasan mengapa saya memilih PT. Bocuan Gapapa karena saya ingin mengetahui bagaimana cara mereka dapat menghasilkan roti dengan harga yang terjangkau oleh sebagian besar kalangan masyarakat namun berkualitas sesuai dengan *motto* yaitu “*Five Star Quality, Stupid Price*”.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui keseluruhan proses pembuatan roti manis dan roti tawar, serta memahami fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi di PT. Bocuan Gapapa.
2. Mempelajari secara langsung proses pengendalian mutu roti manis dan roti tawar yang dilakukan oleh PT. Bocuan Gapapa.
3. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada PT. Bocuan Gapapa.
4. Menambah wawasan dan memperoleh pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

1. Observasi dan terlibat secara langsung dalam proses produksi roti manis dan roti tawar di PT. Bocuan Gapapa
2. Pencatatan data yang diperoleh selama observasi di PT. Bocuan Gapapa
3. Wawancara langsung dengan *manager* dan kepala pabrik PT. Bocuan Gapapa
4. Studi Pustaka

1.4. Waktu dan Tanggal Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 2 minggu mulai tanggal 4 Januari sampai 16 Januari 2016 di PT. Bocuan Gapapa yang berada di Jl. Mayjen Yono Soewoyo, Prada Kali Kendal, Surabaya.