

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pada saat ini perkembangan jaman telah mengubah cara hidup dan perilaku manusia. Roti banyak beredar di pasaran dan banyak dinikmati karena roti memiliki bermacam-macam rasa dan bentuk serta mempunyai masa simpan yang cukup lama. Roti juga merupakan alternatif sebagai pengganti nasi karena sifatnya yang sangat praktis dan mudah dibawa ke mana-mana. Oleh karena itu permintaan pasar akan roti semakin meningkat dan banyak didirikan perusahaan roti. Salah satu perusahaan tersebut adalah Himalaya *Bakery* yang berlokasi di Jl. Cangkir KM 22, Driyorejo, Gresik.

Roti adalah makanan yang dibuat dari bahan baku tepung terigu dan gandum yang biasanya berjenis *hard wheat* yang diragikan dengan ragi roti dan ditambahkan pula garam, gula, susu, lemak dan bahan pengisi seperti cokelat, selai dan lain-lain kemudian dilakukan pemanggangan. Roti mempunyai banyak jenis dengan klasifikasi yang bergantung dari bahan yang digunakan serta cara pengolahannya.

Himalaya *Bakery* ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang produksi roti. Perusahaan ini pertama kali berdiri pada tahun 1992 dan merupakan *home industry* yang berlokasi di Jalan Jambangan, yang di dalam proses pengolahannya masih menggunakan cara manual. Seiring dengan berkembangnya jaman, maka operasional pabrik (proses pengolahannya) didukung dengan mesin canggih dan adanya keterbukaan terhadap teknologi yang sekaligus mendorong kemajuan Himalaya *Bakery*. Hal ini di tunjukkan dengan permintaan pasar mencapai 7,5 ton tepung terigu per hari. Pada tahun 2000, sebagian proses produksi di

pindahkan di Gresik yang merupakan cabang dari Himalaya *Bakery* yang berlokasi di Jambangan. Himalaya *Bakery* menjadi perusahaan perseorangan pada tahun 2000. Kapasitas produksi yang berlokasi di Gresik awal hanya 1,8 ton tepung terigu per hari hingga sekarang mencapai 5,3 ton tepung terigu per hari yang disediakan dari PT. Bogasari dan perusahaan Berdikari.

Himalaya *Bakery* telah mempersiapkan mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk sampai dengan pemasaran dan pendistribusian roti. Selain itu kualitas bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan diperhatikan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan agar dihasilkan produk dengan mutu yang baik.

### **Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Tujuan dilaksanakannya praktek kerja lapangan ini adalah:

1. Memperoleh wawasan dan penguasaan yang lebih luas.
2. Mengetahui penerapan teori yang telah diperoleh mahasiswa selama perkuliahan maupun praktikum.
3. Mengetahui masalah-masalah yang terjadi pada skala industri dan berlatih mencari alternatif solusinya.
4. Memperoleh ketrampilan dan pengalaman di bidang industri sehingga dapat menjadi tenaga kerja yang siap dipakai.

### **1.2 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Pengamatan langsung meliputi pencampuran bahan, pemipihan dan pencetakan bahan, pengisian selai, fermentasi, pemanggangan, dan pengemasan.
2. Wawancara dengan direktur dan para staff meliputi komposisi bahan, tata letak perusahaan, alamat perusahaan, riwayat perusahaan, denah

perusahaan, nomer ijin pendirian perusahaan, sanitasi pabrik, penyimpanan produk, alat dan mesin, dan limbah.

3. Studi pustaka meliputi alat dan mesin, denah jalan, standart Upah Minimum Regional karyawan, limbah, bahan baku dan bahan pembantu dan pengawasan mutu.

### **1.3 Waktu dan Tempat**

Waktu pelaksanaan praktek kerja lapangan dilaksanakan mulai tanggal 14 Juli 2010 sampai 10 Agustus 2010 di Himalaya *Bakery* yang berlokasi di Jl.Cangkir KM 22, Driyorejo, Gresik.