

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti yang terbuat dari tepung terigu dan melalui proses fermentasi dan pemanggangan, dahulu merupakan salah satu produk pangan mewah ketika zaman kolonialisme Belanda di Indonesia. Saat ini roti sudah tidak menjadi hal yang langka dan bukan sesuatu yang mewah. Roti dapat ditemukan dengan rentang harga dari murah hingga mahal. Hal ini dimungkinkan karena terjadi modernisasi pada masyarakat Indonesia yang menuntut gaya hidup instan. Untuk memenuhi gaya hidup, roti muncul, seperti pada waktu pagi hari ketika roti dikonsumsi untuk sarapan karena kemudahan dalam mempersiapkannya.

Perubahan gaya hidup modern menciptakan sektor industri yang baru di Indonesia, yaitu industri bakeri. Salah satu dari banyak perusahaan roti, adalah Perusahaan Roti Matahari Pasuruan. Perusahaan roti ini melakukan kegiatan yang hampir serupa secara umum dengan pabrik roti lainnya, mereka mengolah tepung terigu, pengembang roti, dan beberapa tambahan pangan lainnya, lalu difermentasikan dan di *proofing* untuk mendapatkan volume roti yang sempurna sebelum akhirnya akan dipanggang sehingga mengeluarkan cita rasa roti yang khas. Cita rasa khas inilah yang membuat semua orang mencari roti walaupun roti sebenarnya bukan makanan khas Indonesia.

Sebagai mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan yang mempelajari tentang teknologi pangan dan gizi, teknologi pengolahan roti dan segala perkembangannya menjadi sesuatu yang sangat menarik untuk didalami. Disamping itu, kesuksesan Pabrik Roti Matahari dalam menjaga keberlangsungan bisnis ini selama tiga generasi juga menjadi daya tarik tersendiri dalam proses pembelajaran ini

1.2 Tujuan

Tujuan Umum Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yaitu sebagai berikut:

1. Memahami keseluruhan proses pengolahan roti yang ada di perusahaan roti Matahari.
2. Mengetahui tata letak ruang produksi yang ada di perusahaan roti Matahari beserta tujuan peletakkannya .
3. Mengetahui peranan bahan utama, bahan pembantu dan bahan pengemas beserta fungsinya dalam proses pengolahan roti Matahari.
4. Mengetahui peranan alat-alat yang digunakan untuk proses pengolahan roti Matahari.
5. Mempelajari permasalahan yang terjadi pada industri pengolahan roti dan mengetahui tindakan pencegahan maupun perbaikan yang dapat dilakukan.
6. Memahami atmosfer lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pada Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan, laporan yang saya susun ini sesuai dengan semua hal yang dilaksanakan, diamati, dan dipraktikan secara langsung di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan. Adapun wawancara dengan pihak perusahaan yang dilaksanakan dan adanya pencatatan data yang diperlukan juga dilakukan dalam penyusunan laporan ini.

1.4 Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 11 Juli 2017 hingga 19 Juli 2017, yang bertempat di Perusahaan Roti Matahari, Jalan Soekarno Hatta no. 42-44,

Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan,
Jawa Timur.