

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

*Bakery* atau produk rotian merupakan produk-produk pangan dengan bahan dasar tepung dan diolah dengan cara pemanggangan. Contoh produk-produk *bakery* adalah roti, biskuit, *cookies*, *crackers*, dan lain-lain (Muhandri dan Subarna, 2019). Salah satu produk *bakery* yang paling banyak digemari adalah roti. Roti merupakan produk makanan hasil proses pemanggangan dari adonan yang telah difermentasikan (Ide Masak, 2013). Roti dapat disebut sebagai bahan pangan fleksibel karena dapat diolah untuk dijadikan beragam hidangan. Tidak hanya dikonsumsi sebagai bahan pangan pokok karena merupakan kelompok makanan berkarbohidrat (Handayani dkk., 2018), roti juga dapat dikonsumsi sebagai camilan yang mampu menjadi sumber tenaga atau energi yang baik.

Bahan dasar utama roti adalah tepung terigu dan air yang difermentasi menggunakan ragi roti dan dilanjutkan dengan proses pemanggangan (Handayani dkk., 2018). Menurut Aliza (2013), seiring dengan perkembangan zaman, proses pembuatan roti semakin berkembang. Selain tepung terigu, ragi, dan air sebagai bahan utama, bahan lain yang ditambahkan dalam pembuatan roti yaitu gula, telur, minyak, mentega, dan susu bubuk untuk meningkatkan tekstur dan citarasa yang lebih baik.

Roti bukanlah makanan pokok Indonesia, namun roti kini telah menjadi makanan yang cukup umum untuk dikonsumsi masyarakat Indonesia. Peningkatan konsumsi roti ini menyebabkan permintaan akan produk roti yang semakin meningkat dan perkembangan industri roti di Indonesia semakin pesat. Hal tersebut memberikan peluang yang baik bagi pasar produk *bakery*.

Salah satu perusahaan pionir dalam bisnis *bakery modern* di Indonesia adalah PT. Sari Bengawan Citra Rasa atau yang lebih dikenal dengan *Holland Bakery* dan dikelola di bawah PT. Mustika Citra Rasa. PT. Sari Bengawan Citra Rasa memiliki beberapa produk *bakery* utama seperti *cake*, roti manis, *cookies*, *pastry*, *pudding* dan lain-lain yang terus berkembang.

Produk-produk inovasi selain roti yang banyak digemari dari *Holland Bakery* seperti *pastry* dan puding menerima respon positif dari masyarakat. *Pastry* merupakan pangan hasil pemanggangan dari kombinasi tepung terigu, telur, dan mentega yang seiring perkembangannya ditambahkan bahan lain seperti lemak dan gula (Tim Ide Masak, 2013). Pada proses pembuatannya juga diberikan isian maupun *topping* yang beraneka ragam sehingga produk-produk *pastry* semakin banyak dikenal dan diminati oleh masyarakat.

Tidak hanya produk *bakery* dan *pastry*, produk puding yang ditawarkan di *Holland Bakery* juga beraneka ragam. Puding merupakan hidangan manis yang merujuk pada olahan agar-agar atau jeli yang kenyal dan diolah dengan menggunakan berbagai campuran cairan seperti susu, santan kelapa, agar-agar atau jeli, dan gula (Dapur Kirana, 2009). Produk puding *Holland Bakery* diolah dengan teknik perebusan kemudian didiamkan hingga mengeras. Pilihan varian atau rasa puding yang diproduksi ada berbagai macam dengan bentuk, warna, dan rasa yang menarik seperti puding *coffee raisin* dan puding kelapa log.

Hal inilah yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sari Bengawan Citra Rasa Surakarta untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan produk-produk *bakery*, *pastry*, dan *pudding*, serta dapat melihat secara langsung

aplikasi ilmu pengetahuan mengenai pengolahan pangan yang telah diperoleh selama perkuliahan.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mengetahui, mempelajari, memahami, dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan tentang proses pengolahan pangan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui dan memahami keseluruhan proses produksi produk *bakery*, *pastry*, dan pudding mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari sistem manajemen perusahaan, cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
- c. Memahami dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan produk-produk *bakery*, *pastry*, dan puding.

## **1.3. Metode**

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sari Bengawan Citra Rasa Surakarta adalah wawancara langsung dengan *supervisor* dan karyawan pabrik, observasi, serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

#### **1.4. Waktu dan Tempat**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama satu (1) bulan mulai tanggal 14 Desember 2020 hingga 14 Januari 2021 secara *offline* di PT. Sari Bengawan Citra Rasa (*Holland Bakery*) Surakarta yang berlokasi di Jl. Jendral Urip Sumoharjo No.73, Kepatihan Wetan, Kec. Jebres, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57129.