

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk olahan pangan yang berasal dari adonan yang telah difermentasi kemudian melalui proses pemanggangan. Bahan baku pembuat roti yaitu tepung terigu, ragi, garam, gula, margarin, telur dan air. Bahan tambahan lainnya dapat berupa *essence*, *bread improver* dan lain sebagainya (Artistiana, 2019). Di Indonesia, roti merupakan salah satu produk olahan pangan yang telah lama dikenal dan digemari oleh masyarakat karena kemudahan dalam penyajiannya serta varian yang menarik dan beragam, selain itu harga yang ditawarkan juga terjangkau. Semakin populernya roti di kalangan masyarakat, berdampak juga terhadap industri roti yang semakin berkembang pula. Salah satu industri roti tersebut adalah PT. Bintang Indo Jaya.

PT. Bintang Indo Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang *food and beverages* yang memproduksi roti dalam bentuk *frozen* yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri III/34B Surabaya, Jawa Timur, Indonesia. PT. Bintang Indo Jaya merupakan badan usaha berbentuk badan hukum, yakni Perseroan Terbatas (PT) pemegang saham hanya bertanggung jawab atas saham yang dimilikinya dan tidak meliputi harta kekayaan pribadi (Sutedi, 2015). Produk *frozen dough* yang dihasilkan oleh PT. Bintang Indo Jaya ke *outlet* 'Rotiboy' yang berada di kawasan Surabaya, Bali dan sekitarnya. Adanya sistem manajemen yang baik, membantu dan mendukung kinerja di PT. Bintang Indo Jaya dalam meningkatkan kepuasan konsumen. Selain itu, proses pengolahan roti di PT. Bintang Indo Jaya memiliki *quality control* yang baik sesuai dengan standar

yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sehingga produk yang dihasilkan pun berkualitas.

Sebagai mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan, teknologi pengolahan roti dan segala perkembangannya menjadi sesuatu yang sangat menarik dan penting untuk dipelajari untuk menghasilkan produk roti yang berkualitas. Selain itu, kesuksesan dari PT. Bintang Indo Jaya menjadi daya tarik tersendiri dalam proses pembelajaran ini.

1.2. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan secara langsung dan juga permasalahannya di lapangan, khususnya dalam produk roti.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk roti yang meliputi penanganan bahan baku, pengolahan produk, pengemasan produk hingga pemasarannya.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.
5. Mengetahui pengolahan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bintang Indo Jaya adalah secara daring *via chat* dan berkunjung ke pabrik. Sebagian besar metode pelaksanaan dilakukan secara daring yakni dengan wawancara yang diberikan oleh HRD (*Human Resources Development*) mengenai data yang diperlukan untuk penyusunan laporan. Kunjungan ke pabrik dilakukan sebanyak dua kali, pada kesempatan mengunjungi pabrik dilakukan juga proses wawancara dengan Manager dan berkeliling di area pabrik untuk melihat dan mengobservasi kondisi pabrik secara nyata, sambil mengumpulkan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 1 bulan, dimulai pada tanggal 26 Januari 2021 sampai dengan 24 Februari 2021 di PT. Bintang Indo Jaya yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri III/34B Surabaya, Jawa Timur, Indonesia.