I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Toko Roti Ganep adalah toko roti tertua di Solo, Jawa Tengah yang sudah berdiri sejak 1881. Toko Roti Ganep berada di Kota Surakarta, Jawa Tengah, tepatnya di Jl. Sutan Syahrir No. 176. Toko roti ini terkenal dengan produk khasnya yaitu kue kecil. Seiring perkembangannya, Toko Roti Ganep tidak hanya memproduksi kue kecil, namun juga ada kue basah seperti roti manis, roti tawar, dan bolu serta kue kering seperti kue sus kering.

Kue sus atau *choux pastry* merupakan salah satu jenis *puff pastry* yang banyak diminati di Indonesia oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Kue sus memiliki karakteristik ringan dan bervolume besar dengan rongga di bagian tengahnya (Hidayati, 2017). Bahan dasar kue sus meliputi tepung terigu, mentega/margarin, air, telur, dan garam. Kue sus memiliki umur simpan yang cukup pendek, yaitu sekitar 2 hari. Karena itu, muncul inovasi berupa kue sus kering yang tahan hingga berbulan-bulan dan lebih praktis untuk dikonsumsi. Kue sus kering memiliki bentuk yang lebih kecil dibandingkan kue sus basah dan teksturnya lebih renyah.

Pemilihan lokasi PKIPP di CV. Ganep Lintas Generasi dilandasi oleh keingintahuan mengenai bagaimana Toko Roti Ganep dapat mempertahankan eksistensinya di tengah persaingan industri pangan yang semakin ketat. Selain itu, kami juga tertarik mempelajari proses pembuatan kue sus kering dan produk lainnya, ingin memperluas pengetahuan, dan mengembangkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah mengetahui aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, memahami, dan mempraktikkannya secara langsung proses pengolahan produk dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mempelajari dan memahami proses pengolahan roti kering meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, penggudangan hingga diperoleh produk roti kering yang siap didistribusikan oleh CV. Ganep Lintas Generasi.
2. Mengembangkan pola pikir, sikap, dan keterampilan untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait proses pengolahan produk yang dilakukan CV. Ganep Lintas Generasi.
3. Memahami cara pengendalian mutu dan sanitasi yang dilakukan perusahaan selama proses pembuatan roti kering.
4. Memahami dan mempelajari manajemen proses produksi di CV. Ganep Lintas Generasi secara langsung.
5. Melatih prinsip, keterampilan, dan profesionalitas kerja yang harus dimiliki dalam dunia industri pangan.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 1 bulan dimulai pada tanggal 30 Desember 2024 sampai 30 Januari 2025 di CV. Ganep Lintas Generasi yang berlokasi di Jl. Sutan Syahrir No. 176, Tambaksegaran, Banjarsari, 57133, Surakarta, Jawa Tengah.