

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti didefinisikan sebagai produk pangan yang terbuat dari tepung terigu, air dan ragi yang pembuatannya melalui proses pengulenan, fermentasi (pengembangan adonan) dan pemanggangan. Roti sangat digemari masyarakat dunia, khususnya masyarakat Eropa dan Amerika. Roti mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga dijadikan sebagai makanan pokok oleh masyarakat Eropa dan Amerika. Kondisi tersebut berbeda dengan yang terjadi di Indonesia. Roti bagi masyarakat Indonesia hanya dijadikan sebagai makanan ringan dan makanan pendamping bersama teh atau kopi.

Perkembangan zaman menyebabkan adanya perubahan preferensi konsumen menjadi serba praktis dan instan. Roti dianggap lebih praktis bagi pola hidup masyarakat perkotaan yang cenderung sibuk dan aktif. Indonesia merupakan salah satu negara Asia dengan konsumsi roti 1,7 kg per tahun pada tahun 2010 dan meningkat menjadi 1,9 kg per tahun pada tahun 2013. Kondisi tersebut menyebabkan peningkatan konsumsi roti dan semakin berkembangnya industri *bakery* di Indonesia. Salah satu industri yang bergerak di bidang *bakery* di Indonesia adalah *Ramayana Bakery*.

Ramayana Bakery memproduksi dua jenis roti, yaitu roti tawar dan roti manis. Roti tawar merupakan jenis roti yang tidak ditambahkan rasa sebagai *filling*, berbeda halnya dengan roti manis yang dilakukan pemberian *filling* atau isian berbagai macam. Kedua jenis roti tersebut dibuat dalam berbagai variasi bentuk, ukuran dan rasa untuk memberikan banyak pilihan pada konsumen.

Masyarakat menengah ke bawah dahulu menganggap bahwa roti biasa dikonsumsi oleh golongan menengah atas karena harganya yang relatif mahal. *Ramayana Bakery* menghapus anggapan bahwa roti biasa dikonsumsi oleh masyarakat golongan menengah ke atas saja. *Ramayana Bakery* menjual roti dengan harga mulai Rp 1.000,00 sehingga dapat dijangkau oleh semua golongan masyarakat termasuk golongan menengah ke bawah.

Ramayana Bakery telah berdiri sejak tahun 1976 dan mampu bertahan hingga saat ini. *Ramayana Bakery* mampu bertahan di tengah ketatnya persaingan industri *bakery* saat ini karena pemilihan segmentasi pasar yang tepat. Segmentasi pasar yang dipilih adalah kalangan menengah ke bawah dengan jumlah persentase yang besar. Segmen pasar yang sesuai membuat *Ramayana Bakery* tidak kehilangan pasar, melainkan tetap mampu bertahan memproduksi roti yang berkualitas dan harganya relatif terjangkau.

Penulis memilih melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di *Ramayana Bakery* karena penulis ingin mengetahui lebih dalam mengenai proses pengolahan roti dan strategi *Ramayana Bakery* untuk bertahan dalam segmen pasarnya hingga saat ini. Proses produksi yang terkendali, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan mempengaruhi kualitas produk. *Ramayana Bakery* berusaha untuk selalu menjaga kualitas produk sehingga dapat diterima dan menjadi pilihan di masyarakat hingga saat ini.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Mempelajari tahapan proses pengolahan produk roti tawar dan roti manis mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk sampai pada tangan konsumen.

2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari proses pendistribusian dan pemasaran produk roti tawar dan roti manis.
4. Mempelajari proses pengendalian mutu selama proses produksi.
5. Mempelajari sanitasi dan pengolahan limbah dalam pabrik.
6. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
7. Mempelajari suasana lingkungan kerja di industri pengolahan pangan.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Memperoleh pengalaman dan pengetahuan sebagai penerapan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari selama masa perkuliahan.
2. Mengetahui proses pengolahan roti tawar dan roti manis.
3. Mahasiswa mengetahui tentang sanitasi dan pengolahan limbah pada suatu pabrik.
4. Mengetahui tentang proses penyimpanan dan penggudangan bahan baku dalam proses pengolahan roti tawar dan roti manis pada suatu pabrik.
5. Mengetahui tentang proses pengemasan produk roti tawar dan roti manis pada suatu pabrik.
6. Mengetahui proses pengendalian mutu bahan baku hingga menjadi produk roti tawar dan roti manis dalam suatu pabrik.
7. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.4. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek kerja pabrik dilaksanakan dengan tiga metode, antara lain:

1. Wawancara secara langsung dengan pihak wakil pimpinan dan manajer di *Ramayana Bakery*.
2. Observasi secara langsung proses pengolahan produk roti tawar dan roti manis.

3. Studi pustaka tentang proses pengolahan produk roti tawar dan roti manis.

1.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 9 Januari 2016 sampai dengan tanggal 30 Januari 2016 di perusahaan roti Ramayana yang berlokasi di Jl. Dinoyo No. 80 - 82, Kecamatan Tegalsari, Surabaya 60265.