

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti kemudian dipanggang (Nur Hidayat, 2009). Roti sebenarnya bukan makanan asli bangsa Indonesia, namun dengan kemajuan era globalisasi roti juga menjadi produk pangan masyarakat Indonesia. Dewasa ini roti sangat digemari oleh masyarakat terutama dengan aktivitas masyarakat yang semakin tinggi sehingga dalam hal pemenuhan energi pun dipilih jenis makanan yang praktis dan mudah diperoleh. Roti merupakan sumber karbohidrat yang baik karena terbuat dari tepung terigu, dapat digunakan sebagai pengganti nasi dan dikonsumsi setiap saat. Roti juga telah berkembang menjadi berbagai variasi dengan penambahan bahan lain seperti daging, mentega, dan buah yang meningkatkan nilai gizi (seperti protein, lemak, serat, dan vitamin) dari roti itu sendiri .

Meningkatnya minat masyarakat terhadap konsumsi roti menyebabkan munculnya peluang usaha di bidang ini. Pabrik Roti Matahari merupakan salah satu perusahaan di bidang *bakery* yang cukup sukses. Pabrik Roti Matahari dibangun di Pasuruan pada 1 Maret 1955 oleh Bapak Yakobus Laksmana dan Ibu Wurilatsih. Meskipun Perusahaan Roti Matahari dibangun sejak 57 tahun yang lalu, perusahaan ini dapat bertahan hingga sekarang dan tidak tergeser oleh produsen roti yang lain. Awalnya Pabrik Roti Matahari merupakan *home industry* sederhana, lalu berkembang menjadi pabrik yang cukup besar karena rasanya yang terkenal enak dan

khas karena masih menggunakan resep starter yang dibuat secara spontan yang tetap dipertahankan serta kualitas roti yang selalu baik. Pengalaman akan persaingan dibidang bisnis, kreativitas, dan manajemen yang bersifat kekeluargaan juga membuat perusahaan dapat tetap mempertahankan eksistensinya. Daya tarik Roti Matahari terdapat pada roti yang mempunyai ciri khas flavor asam yang hanya ditemui pada roti dengan adonan *sourdough* serta rangkaian sistem unit pengolahan mulai persiapan bahan baku hingga pemasarannya yang telah dikelola bertahun-tahun.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Indutri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

- a. Memahami cara penentuan lokasi dan tata letak (*layout*) Perusahaan Roti Matahari.
- b. Mengetahui keseluruhan bahan baku baik bahan utama, bahan pembantu dan bahan pengemas serta memahami dasar penggunaan dan fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi Roti Matahari.
- c. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada Perusahaan Roti Matahari.
- d. Memperoleh pengetahuan dan memahami manajemen produksi, keuangan dan pemasaran Perusahaan Roti Matahari.
- e. Memperoleh pengetahuan dan menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan sehingga dapat memberi saran dalam bentuk tindakan pencegahan maupun perbaikannya terhadap masalah yang terjadi.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara observasi dan terlibat langsung dalam proses pengolahan Roti Matahari,

melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan serta mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

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

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 14 hari mulai tanggal 01 Juni 2012 sampai dengan 14 Juni 2012 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta 42 - 44, Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan.