

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk olahan yang telah lama dikenal dan diminati oleh masyarakat Indonesia. Produk ini disukai karena kemudahan penyajian, bentuknya yang menarik dengan varian rasa beragam serta harga yang terjangkau oleh sebagian kalangan masyarakat. Roti bagi masyarakat Indonesia merupakan salah satu bentuk makanan selingan yang sering dikonsumsi.

Roti menjadi salah satu produk olahan yang semakin populer di masyarakat Indonesia karena kemudahan dan kepraktisan dalam mendapatkan dan mengkonsumsinya. Hal ini membuat bisnis roti menjadi semakin diminati dan banyak bermunculan produsen *bakery* yang baru dengan beragam konsep baru untuk menarik perhatian pelanggan. PT. Bocuan Gapapa mengambil kesempatan ini untuk menyajikan produk *bakery* kepada masyarakat dengan konsep berbeda. Konsep yang diusung oleh PT. Bocuan Gapapa adalah *bakery* yang disajikan dengan konsep *café* namun dengan harga unik dan menarik.

Setelah mendirikan pabrik pertamanya di Jakarta, PT. Bocuan Gapapa yang memproduksi roti dengan merk "D'Stupid Baker" ini memperluas jaringannya dengan mendirikan pabrik keduanya di Surabaya, yang berada di gedung Spazio, yakni sebuah gedung dengan konsep area bisnis dan kuliner. Produk PT. Bocuan Gapapa adalah *bakery*, *cake*, *pastry* dan *food*, dengan *bakery* sebagai produk utamanya.

Sebagai mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, program studi Teknologi Pangan dan Gizi, teknologi pengolahan roti ini sangat penting

untuk dipelajari agar dapat menghasilkan produk roti yang lezat, bentuk dan warna yang menarik, tekstur yang lembut dan bernutrisi dengan harga terjangkau oleh sebagian kalangan masyarakat.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui keseluruhan proses pembuatan roti manis dan roti tawar, serta memahami fungsi masing-masing bahan dalam proses produksi di PT. Bocuan Gapapa.
- b. Mempelajari secara langsung proses pengendalian mutu roti manis dan roti tawar yang dilakukan oleh PT. Bocuan Gapapa.
- c. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada PT. Bocuan Gapapa.
- d. Menambah wawasan dan memperoleh pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. Observasi dan terlibat secara langsung dalam proses produksi roti manis dan roti tawar di PT. Bocuan Gapapa
- b. Pencatatan data yang diperoleh selama observasi di PT. Bocuan Gapapa
- c. Wawancara langsung dengan *manager* dan kepala pabrik PT. Bocuan Gapapa
- d. Studi Pustaka

1.4 Waktu dan Tanggal Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 1 bulan mulai tanggal 17 Desember 2013 sampai 16 Januari 2014 di PT. Bocuan Gapapa yang berada di Jl. Lingkar Luar Barat Spazio Surabaya.