

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk *bakery* makanan yang diminati di kalangan masyarakat. Produk *bakery* adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dapat ditambahkan garam, gula, susu, lemak, dan bahan pelezat lalu dipanggang. Produk *bakery* memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi karena dapat menyumbangkan energi bagi orang yang mengkonsumsinya. Produk *bakery* juga mengandung berbagai macam zat gizi lain seperti, protein, lemak, mineral, dan lain-lain sehingga produk ini merupakan makanan yang dapat memberikan asupan nutrisi yang cukup untuk konsumen. Contoh produk *bakery* adalah roti, biskuit, *cake*, pastry.

Hampir semua golongan usia menyukai produk *bakery*. Mulai dari alasan yang paling sederhana yaitu kepraktisan karena mudah dibawa dan mudah dikonsumsi (misalnya roti) sampai pada alasan untuk merayakan *event* tertentu (misalnya Natal dan Idul Fitri). Adanya perkembangan pola pikir masyarakat, maka sebagian orang sudah mengubah pola makannya. Perkembangan pola pikir masyarakat menyebabkan permintaan masyarakat terhadap produk *bakery* semakin meningkat. Oleh karena itu, memiliki usaha pada bidang *bakery* merupakan bidang usaha yang sangat menjanjikan.

PT. Ital Frans Multindo Food Industries adalah salah satu industri pengolahan pangan di bidang *bakery* yang sedang berkembang. PT. Ital Frans Multindo Food Industries awalnya bernama Frans Modern Bakery and Steak House yang mengelola restoran *steak* dan *bakery* yang berpusat di Jalan Raya Gubeng no. 64 Surabaya. Perusahaan setelah tahun 1978,

menambah variasi produk dengan tenaga kerja dan kapasitas produksinya sedikit, sehingga perusahaan ini berganti nama menjadi PT. Frans Food and Beverage, kemudian dengan persetujuan para pemegang saham berubah nama menjadi PT. Ital Frans Multindo Food Industries dan seiring berjalannya waktu maka perusahaan ini berkembang menjadi industri skala menengah.

PT. Ital Frans Multindo Food Industries merupakan salah satu perusahaan roti yang mampu bertahan hingga saat ini dengan tingkat produktivitas yang terus-menerus meningkat di tengah banyaknya persaingan dengan produsen roti lainnya. Hal ini dipengaruhi oleh kemampuan dari perusahaan dalam menjaga kualitas produk dengan penggunaan bahan baku yang berkualitas dan tidak ada perubahan bahan baku yang digunakan. PT. Ital Frans Multindo Food Industries memproduksi roti manis, roti tawar, *cake*, dan *pastry*.

Produk *bakery* PT. Ital Frans Multindo Food Industries telah didistribusikan di berbagai tempat. Wilayah distribusi dibagi menjadi 3 bagian, yaitu bagian Timur (meliputi Sidoarjo, Pasuruan, Probolinggo), bagian Barat (meliputi Gresik, Tuban, Lamongan, Bojonegoro), dan bagian Selatan (meliputi Mojokerto, Jombang, Kediri, Madiun, Ngawi). Luasnya daerah distribusi dan besarnya tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *bakery* PT. Ital Frans Multindo Food Industries mendorong untuk mengetahui dan mengenal secara mendalam mengenai proses pengolahan yang berlangsung di PT. Ital Frans Multindo Food Industries.

1.2. Tujuan

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah seperti berikut:

1. Mempelajari aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih dan memahami secara langsung proses pengolahan roti dan permasalahannya.
2. Mengetahui dan memahami proses pembuatan roti meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Mengetahui lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara mengamati dan praktek secara langsung proses pengolahan roti yang ada di PT. Ital Frans Multindo Food Industries, melakukan wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan, serta mencatat data-data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 15 hari mulai tanggal 3 sampai 31 Januari 2013 di PT. Ital Frans Multindo Food Industries yang berada di Jalan Pesapen Kali 24, Surabaya 60163.