

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan era globalisasi semakin meluas dan modern, hal ini mengakibatkan masyarakat menginginkan kehidupan yang lebih instan dan praktis. Peningkatan pemenuhan kebutuhan makanan yang instan dan praktis mendorong perindustrian pengolahan pangan di Indonesia lebih berkembang, salah satunya adalah industri pengolahan roti.

Roti merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu yang banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Roti dipilih sebagai makanan favorit karena mempunyai rasa dan olahan yang berbagai macam, mulai dari roti tawar, roti manis, roti sisir hingga roti kering. Kemajuan zaman menjadikan roti sebagai pilihan pengganti sarapan diberbagai negara tertentu karena mengandung karbohidrat tinggi sebagai sumber energi. Menurut SNI (1995) roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Perusahaan roti yang berkembang di Indonesia salah satunya adalah Perusahaan Roti Matahari yang berada di daerah Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan Roti Matahari ini sudah berdiri sejak tahun 1955 hingga sekarang yang didirikan oleh Bapak Yacobus Laksmana. Awal mula berdirinya perusahaan Roti Matahari ini sebagai *home industry* yang dijalankan oleh Bapak Yacobus dan istrinya dengan dibantu 2 karyawannya. Produksi Roti Matahari awalnya hanya memproduksi roti sisir, dengan perkembangan zaman dan saingan perusahaan roti yang semakin ketat

membuat Perusahaan Roti Matahari mengembangkan produk roti yang dihasilkan.

Roti Matahari sudah dikenal masyarakat luas dengan ciri khas rasa dan aroma roti yang diproduksi. Produksi varian roti yang dihasilkan oleh Perusahaan Roti Matahari bertambah yang awalnya hanya roti sisir saja kini berkembang memproduksi roti *rounde*, roti blencong, roti isi, *warmball*, roti kasur hingga memproduksi roti kering sampai saat ini. Rasa dan aroma khas Roti Matahari tidak mengalami perubahan mulai dari awal didirikan hingga sekarang hal itu dikarenakan resep pembuatan roti adalah resep turun temurun serta pemilihan bahan baku yang berkualitas dan juga masih dapat mempertahankan eksistensinya hingga sekarang dan mampu memperluas pendistribusian dari pulau Jawa hingga pulau Bali. Hal ini yang mendorong dan menjadikan alasan untuk dapat lebih mempelajari proses pengolahan roti dan semua kegiatan yang berlangsung didalam perusahaan Roti Matahari.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan roti meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksana

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktek kerja secara langsung pada proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan kepala karyawan dan para karyawan yang bekerja dan berpengalaman di Perusahaan Roti Matahari.

1.4. Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilaksanakan selama 14 hari mulai tanggal 30 Desember 2019 sampai dengan 12 Januari 2020 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.