

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini industri *bakery* berkembang cukup pesat. Hal ini disebabkan oleh hasil kerja industri *bakery* berupa roti dan kue yang dapat dikonsumsi secara praktis untuk memenuhi kebutuhan zaman sekarang.

Roti dan kue merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan *yeast*. Fungsi tepung terigu dalam pembuatan roti dan kue adalah untuk memberi elastisitas pada adonan karena pembentukan jaringan gluten (Suryatna, 2015). Penambahan *yeast* bertujuan untuk membentuk rasa dan aroma, merombak gula dalam adonan sehingga membentuk gas CO₂ dan alkohol. Gas CO₂ yang terperangkap menyebabkan adonan mengembang (Sitepu, 2019). Untuk meningkatkan mutu roti dan kue sering ditambahkan *bread improver*. *Bread improver* merupakan bahan tambahan yang digunakan sebagai pelembut roti dan menambah volume roti menjadi lebih mengembang (Kusnedi, 2021).

Adonan yang sudah mengembang selanjutnya dicetak dalam loyang dan dipanggang. Hal penting yang perlu dihindari adalah timbulnya kerak roti dan kue pada loyang. Oleh karena itu, loyang diberi *releasing agent* sebelum proses pencetakan. *Releasing agent* digunakan untuk mencegah kerak roti dan kue menempel pada loyang (Rayner, 2017).

PT. Zeelandia Indonesia merupakan anak perusahaan dari Zeelandia International Holding B.V, Belanda yang bergerak dalam bidang penjualan dan distribusi *confectionary* guna memenuhi kebutuhan bahan baku *bakery* di restoran, hotel, toko bahan *bakery* dan lain-lain. Produk yang dihasilkan telah dijual di 100 negara termasuk Indonesia. Produk tersebut didistribusikan oleh PT. Zeelandia Indonesia dan sebagian besar diproduksi oleh perusahaan PT. Seelindo Sejahterata. Pabrik yang dipilih sebagai tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah PT. Zeelandia Indonesia.

Hal yang mendasari untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di pabrik PT. Zeelandia Indonesia adalah pabrik sudah berdiri pada tahun 1983, dapat mengolah bahan baku *bakery* dengan kualitas yang baik dan produk telah dikenal oleh banyak konsumen terutama pada bagian perhotelan, *catering* dan restoran.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan PKIPP dijabarkan dalam tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Pelaksanaan Umum

Memahami teori yang telah diberikan selama proses perkuliahan dengan melihat proses pembuatan produk yang disampaikan secara online khususnya proses pembuatan bahan baku *bakery* seperti *bread improver* dan *releasing agent*.

1.2.2. Tujuan Pelaksanaan Khusus

- a. Memahami proses produksi mulai dari penyediaan bahan baku hingga pengemasan yang digunakan
- b. Memahami struktur keorganisasian dalam perusahaan.
- c. Memahami permasalahan yang muncul dalam industrialisasi dan cara penyelesaiannya.

1.3. Kegunaan

Kegunaan PKIPP adalah untuk mengasah lebih lanjut ilmu pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan dengan mengetahui tahapan proses mulai dari operasional pengolahan, pengemasan dan distribusinya. Kedua, juga mengetahui manajemen industri serta visi misi perusahaan.

1.4. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan selama 1 bulan secara *online* via *whatsapp* dan *Ms. Team* mulai 1 maret 2021 hingga 31 maret 2021 di PT. Zeelandia Indonesia yang berlokasi di Jl. M. Toha Km. 3,

Margasari, Karawaci, Kota Tangerang. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan via *Ms. Team* dapat dilihat pada Tabel 1.4.

Tabel 1.4. Waktu pelaksanaan PKIPP via *Ms. Team*

Waktu pertemuan	Agenda
Pertemuan I, 1 maret 2021.	Perkenalan dan penjelasan singkat tentang PT. Zeelandia Indonesia.
Pertemuan II, 16 maret 2021.	Pertemuan dengan Dosen Pembimbing, pembahasan singkat mengenai <i>time table</i> dan tugas khusus yang diberikan.
Pertemuan III, 31 maret 2021.	Presentasi tugas khusus dan tanya jawab dengan Pembimbing Lapangan.