

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Perkembangan era globalisasi telah membawa pengaruh yang cukup signifikan terhadap gaya hidup masyarakat Indonesia, salah satunya pada bidang pangan. Gaya hidup modernisasi mendorong masyarakat memiliki kehidupan yang lebih praktis dan instan termasuk dalam mencukupi kebutuhan gizi. Salah satu produk pangan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen tersebut yaitu roti. Roti didefinisikan sebagai salah satu pangan olahan yang terbentuk dari fermentasi terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Tingginya kandungan karbohidrat pada roti berperan sebagai penghasil energi, sedangkan jika ditinjau dari segi efisiensi roti merupakan makanan yang cukup praktis untuk dikonsumsi dan disajikan sehingga roti dapat digunakan sebagai makanan alternatif bagi konsumen di sela kesibukannya. Banyaknya varian rasa dan bentuk serta harganya yang cukup terjangkau juga menjadi alasan yang kuat dari produk berbahan dasar terigu ini menjadi produk yang disukai oleh masyarakat di berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak hingga lansia serta dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat baik lapisan atas, menengah, maupun bawah. Hal inilah yang melatarbelakangi munculnya berbagai industri yang bergerak di bidang pembuatan roti, salah satunya Perusahaan Roti Matahari.

Perusahaan Roti Matahari merupakan industri pengolahan roti yang berlokasi di Kota Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan Roti Matahari telah berdiri sejak 66 tahun dan masih bertahan hingga saat ini. Banyaknya kompetitor yang bermunculan tidak menyebabkan Perusahaan Roti Matahari tertinggal. Perusahaan Roti Matahari tetap mampu bersaing dengan cara mempertahankan ciri khas dan mutu produknya serta mengatur strategi perusahaan dalam upaya mengembangkan dan mempertahankan eksistensi produknya. Jenis roti yang diproduksi oleh Perusahaan Roti Matahari memiliki ciri khas berupa rasanya yang cukup manis dengan sedikit rasa asam.

Hal tersebut menjadikan roti di Perusahaan Roti Matahari berbeda dengan roti pada umumnya yang memiliki rasa cenderung manis.

Rasa yang khas tersebut dikarenakan Perusahaan Roti Matahari menggunakan metode *sponge and dough* dalam proses pembuatan adonan rotinya, yaitu dengan pembuatan biang atau *starter* (babon) terlebih dahulu. Babon yang telah dibuat kemudian dicampurkan ke dalam bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti dan dilanjutkan dengan proses fermentasi. Pembuatan babon tersebut merupakan pengganti dari penggunaan ragi instan yang biasa digunakan oleh industri pangan pada umumnya sehingga hal inilah yang dapat menghasilkan roti dengan rasa dan aroma yang khas dan menghasilkan tekstur roti yang lembut dan disukai oleh masyarakat. Hal inilah yang mendorong kami untuk mempelajari lebih dalam mengenai aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan dapat memahami secara langsung proses pengolahan roti di 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 yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- d. Mengetahui dan memberikan gambaran terhadap realita kondisi dan lingkungan kerja pada industri pangan.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktik kerja secara langsung pada proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, serta melakukan wawancara dengan kepala HRD dan para pekerja di Perusahaan Roti Matahari.

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

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang kami lakukan dilaksanakan selama 14 hari mulai tanggal 14 Juni 2021 sampai dengan 28 Juni 2021 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.