

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara berkembang dengan jumlah penduduk yang sangat besar menyebabkan kebutuhan pangan juga sangat besar. Pangan menjadi kebutuhan primer manusia dan mendasar yang tidak mengenal batasan ruang, waktu dan tingkat sosial. Sehingga banyak industry makanan yang bersaing untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan banyak diminati oleh konsumen. Salah satunya industry roti, dengan menggunakan bahan baku yang berasal dari dalam negeri untuk menghasilkan roti yang berkualitas dan mampu diterima baik dikalangan konsumen.

Roti merupakan tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang. Kedalam adonan dapat ditambahkan gula, garam, susu atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti cokelat, keju, kismis dan lain-lain (Haryono,1992). Bahkan sebagian besar menganggap roti sebagai salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia sebagai pengganti nasi. Sehingga banyak sekali industry yang bersaing untuk memproduksi roti. Salah satu produsen roti yaitu Citra Kendedes Cake & Bakery berlokasi di Jl. Simpang L. A. Sucipto No.20, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Kota Malang dengan peluang pasar yang sangat besar mampu menguasai pangsa pasar di ruang lingkup Jawa Timur bahkan berbagai Kota di seluruh Nusantara.

Citra Kendedes *Cake and Bakery* merupakan salah satu industri dibidang pangan yang memproduksi dan mendistribusikan produk roti yang berada di Jl. Simpang L. A. Sucipto No.20, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Kota Malang. Kegiatan produksi di Industri Citra Kendedes *Cake and Bakery* ini meliputi proses pembuatan adonan, pembentukan, proofing, pengovenan, finishing, hingga pengemasan. Selain proses produksi terdapat juga sanitasi ruangan dan sistem penyimpanan bahan baku yang selalu diperhatikan. Dengan dilaksanakannya praktik kerja lapang di Citra Kendedes *Cake and Bakery* mahasiswa diharapkan

dapat mengetahui setiap proses dalam sistem penyimpanan bahan baku, produksi roti, dan sanitasi ruangan dengan baik serta dapat mempraktikkannya secara langsung dan mandiri. Produk roti yang diproduksi di Citra Kendedes *Cake and Bakery* pabrik Pandanwangi diantaranya yaitu roti manis, roti taiwan, dan Ray Bread.

Untuk mempertahankan kualitas Citra Kendedes Cake & Bakery perlu melakukan pengendalian mutu agar produk yang dihasilkan dapat berkualitas dan memiliki cita rasa dan tekstur yang pas. Pengendalian mutu untuk menjaga keamanan pangan harus dilakukan mulai penerimaan bahan baku hingga hasil akhir dari suatu produk untuk menjamin keamanan dan kualitas produk tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pangan yang hasilnya mahasiswa diharapkan mampu mengetahui dan memahami perbedaan antara teori yang dipelajari dalam perkuliahan dengan keadaan lapang, serta dapat mengembangkan keterampilan tertentu yang belum diperoleh di bangku perkuliahan sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus nanti.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik Kerja lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami alur proses mulai dari bahan baku, produksi hingga sanitasi ruangan Pabrik Citra Kendedes Cake and Bakery.
2. Mengetahui dan memahami mesin produksi roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kegiatan produksi roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
 1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami alur bahan baku, proses produksi, dan sanitasi ruangan di Citra Kendedes Cake and Bakery.
 2. Mahasiswa dapat mengetahui mesin produksi roti yang digunakan dalam setiap proses di Citra Kendedes Cake and Bakery.
 3. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan mengetahui penerapan teori dalam produksi roti
- b. Manfaat untuk Polije :
 1. Mendapatkan gambaran perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang diterapkan di industry untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 2. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- c. Manfaat untuk Industri :
 1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Praktik Kerja Lapangan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Citra Kendedes Cake and Bakery Jalan Raya Sulfat 49, Kota Malang, Jawa Timur. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai tanggal 1 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021.

Hari kerja di Citra Kendedes Cake and Bakery dimulai dari hari senin sampai dengan sabtu. Jam kerja dari hari senin sampai dengan sabtu selama 6 jam dengan 1 jam istirahat. Rincian jam kerja Citra Kendedes Cake and Bakery adalah sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Praktik Kerja Lapang

Hari	Pukul	Kegiatan
Senin-Sabtu	07.00-11.00 WIB	Produksi
	11.00-12.00 WIB	Istirahat
	12.00-13.00 WIB	Produksi

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) untuk memperoleh informasi, yaitu :

1.4.1 Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di Citra Kendedes Cake and Bakery, meliputi aktivitas karyawan di lapangan dalam proses produksi roti dan sanitasi ruangan.

1.4.2 Penerapan Kerja

Penerapan kerja yaitu pelaksanaan secara langsung di Citra Kendedes Cake and Bakery. Pelaksanaan kerja secara langsung meliputi proses pembuatan adonan, pembentukan, proofing, pengovenan, finishing, dan pengemasan. Penerapan kerja dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui, memahami, dan menambah pengalaman kerja sesuai yang diterapkan di Citra Kendedes Cake and Bakery.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka adalah mendata hasil dari semua kegiatan proses produksi dan melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi real yang terjadi di lapangan.

1.4.4 Wawancara

Dalam kegiatan wawancara dilakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang berada didalam setiap proses produksi roti di Citra Kendedes Cake and Bakery.

1.4.5 Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan adalah penulisan laporan kegiatan, pengamatan, wawancara, dan studi pustaka yang telah didapatkan selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) berlangsung.