

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, *yeast*, garam dan air serta penambahan bahan lain seperti gula, margarin, telur, susu dan lainnya (Astuti, 2015). CV. Sri Ratu Harum memiliki 3 Stasiun yaitu stasiun roti, stasiun *pastry*, dan stasiun kue. Stasiun roti merupakan salah satu stasiun yang membuat tiga macam jenis roti yaitu roti manis, roti tawar dan roti goreng. Pada stasiun *pastry* membuat empat produk yaitu *croissant*, sus, *danish*, dan bolen. Sedangkan pada stasiun kue terdapat enam macam jenis produk yang diproduksi yaitu bolu, lapis legit, *castella*, marmar, *chiffon* dan kue pisang.

Suatu usaha baik itu usaha jasa maupun usaha manufaktur tidak dapat dipisahkan dari konsumennya dan produk yang dihasilkannya. Konsumen memegang peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan bisnis, dimana konsumen merupakan mitra bisnis untuk membeli produk perusahaan. Konsumen tentu berharap produk yang ditawarkan perusahaan dalam kondisi baik dan bergaransi (Bakhtiar et al., 2013).

Kesesuaian pemilihan tempat magang dengan materi-materi yang dikuasai mahasiswa selama proses perkuliahan adalah poin penting dalam pelaksanaan program magang. Pemilihan CV. Sri Ratu Harum sebagai tempat magang didasarkan pada hal tersebut, sesuai materi dan praktikum yang didapatkan di perkuliahan memberikan peluang bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi produk roti mulai dari bahan baku mentah hingga produk jadi serta pengemasannya.

Bagi produsen, promosi merupakan kegiatan untuk menginformasikan produk yang dimiliki agar konsumen tertarik untuk membeli serta mengingatkan konsumen untuk tidak melupakan produk. Namun, bagi konsumen mengartikan bahwa promosi merupakan komunikasi antara produsen dengan konsumen. Dalam promosi dibutuhkan media tepat yaitu, media promosi yang paling tua adalah dari mulut ke mulut, kemudian media promosi konvensional berupa brosur, poster, katalog, pamflet, booklet, spanduk, *billboard*, *banner*, *flyer*, kartu nama, iklan TV,

radio, majalah dan sebagainya (Efrilia & Purba, 2022). Dalam pelaksanaan proses produksi di industri juga harus memperhatikan mengenai kualitas terhadap produk yang diproduksi. Jaminan keamanan konsumen merupakan fokus utama yang harus diperhatikan oleh pemilik industri pangan. Permasalahan kualitas pada pangan olahan di Indonesia merupakan suatu hal yang harus ditangani dengan serius.

Oleh karena itu, topik mengenai penyusunan katalog produk merupakan hal yang penting untuk memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan penjualan produk serta memudahkan Tim *Research and Development* (RnD) ketika melakukan inovasi pembuatan produk baru. Sehingga penulis perlu mengetahui dan memahami lebih lanjut mengenai proses pembuatan roti beserta jenis-jenis roti yang diproduksi. Selain itu, penulis perlu memahami hal-hal penting yang harus diperhatikan dalam proses roti mulai dari tahap awal hingga menjadi produk akhir.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum di CV. Sri Ratu Harum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri pembuatan roti, *bakery*, dan *pastry*. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di industri dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang berkaitan dengan kegiatan industri di CV. Sri Ratu Harum.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di CV. Sri Ratu Harum adalah :

- a. Dapat menyusun katalog produk roti di CV. Sri Ratu Harum.
- b. Mengetahui persyaratan produk akhir pada produk roti yang berkualitas baik di CV. Sri Ratu Harum.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mahasiswa terlatih melakukan pekerjaan lapangan sesuai dengan bidang keahliannya
 - b. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuannya.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan pada industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk perusahaan :
 - a. Menjalin kerjasama yang baik antara perusahaan dan instansi
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang diselenggarakan di CV. Sri Ratu Harum yang beralamat di Jalan Pengadegan Utara No.37, RT.4/RW.5, Cikoko, Kecamatan Pancoran, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12770

Kegiatan magang dimulai pada tanggal 31 Juli 2023 hingga tanggal 1 Desember 2023. Adapun jadwal kegiatan magang di CV. Sri Ratu Harum dilaksanakan setiap hari senin hingga sabtu mulai pukul 09.00 WIB sampai 17.00 WIB. Berikut adalah jadwal dan kegiatan magang :