

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia cenderung mengonsumsi nasi sebagai sumber karbohidrat sehari-hari. Tetapi tidak dipungkiri masyarakat Indonesia mencari alternatif lain selain nasi yaitu, umbi-umbian, kentang, dan olahan gandum. Masyarakat Indonesia juga menyukai produk olahan gandum yang berupa roti. Di Indonesia roti merupakan salah satu produk yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Sudah banyak produsen yang mengembangkan produk rotinya dikarenakan respon masyarakat yang baik. Minat konsumsi roti manis di kota Malang tergolong baik. Hal ini dibuktikan oleh data dari badan pusat statistik tahun 2021 konsumsi rata-rata konsumsi roti manis kota Malang berdasarkan pengeluaran perkapita perminggu adalah 811 buah.

Roti merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang umum dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti yang berbahan dasar terigu berasal dari luar negeri, karena di Indonesia gandum yang merupakan asal terigu tidak dapat dibudidayakan. Ada beberapa jenis roti, salah satunya adalah roti manis. Roti manis adalah roti dengan kadar gula di atas 15% dari berat tepung terigu. Secara internasional kadar gula rata-rata untuk roti manis berkisar 15 hingga 30%. Bentuk roti ini bervariasi sesuai keahlian baker (ahli roti) yang membuatnya (Ginand, 2011).

Pembuatan roti dapat dilakukan dengan berbagai metode. Adapun berbagai jenis metode yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu diantaranya Straight Dough atau adonan langsung adalah cara yang paling banyak digunakan dalam industri Rumah Tangga di Indonesia. Yang dimaksud dengan Straight itu sendiri adalah suatu proses pembuatan roti dengan satu kali pengadukan dimana semua bahan diaduk menjadi satu. Pencampuran ini dilakukan hingga adonan kelihatan lembut dan kalis.

Topik yang diambil merupakan salah satu dari roti manis yaitu roti manis 5 rasa. Roti manis 5 rasa di PT. Citra Boga Kendedes adalah roti manis dengan isian meses coklat, keju, kacang butter, Banana filling, dan stroberi kismis dengan topping sukade. Tujuan dari pengambilan topik ini ketertarikan pada kata "5 rasa", sehingga bisa

melakukan inovasi dengan mengubah isian dari roti dan topping yang digunakan. Beberapa metode yang digunakan diantaranya observasi dengan melakukan analisis berupa aspek kontrol, penerapan kerja yang sesuai SOP perusahaan, studi pustaka, dan wawancara untuk mendapatkan data yang dibutuhkan seperti bahan, mesin, dan alat yang digunakan dalam proses produksi roti manis 5 rasa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang berbagai kegiatan industri hasil pertanian.
- b. Memperluas wawasan dan pengetahuan dalam berfikir sehingga dapat menerapkan ilmu yang dipelajari serta keterkaitannya dengan bidang ilmu yang lain.
- c. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung hingga dapat membandingkan antara teori dan aplikasi yang didapat di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mengetahui proses produksi roti manis 5 rasa yang ada pada industri mulai dari pengadaan bahan baku hingga produk siap jual.
- b. Mengerti prinsip kerja mesin dan peralatan yang digunakan selama proses produksi.
- c. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di PT Citra Boga.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Melatih mahasiswa agar mudah beradaptasi dengan dunia kerja, sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman tentang sistem kerja pada perusahaan.
- b. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa khususnya dalam proses pengolahan pangan.
- c. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kantor pusat beralamat di Jl.Raya Sulfat No. 49 Blimbing Kota Malang. Kegiatan PKL dilaksanakan di Pabrik PT. Citra Boga yang beralamatkan di Jl. Simpang LA Sucipto No 20 Pandanwangi - Malang. PKL mulai dilaksanakan pada hari Senin 1 Agustus 2022 dan di akhiri pada tanggal 30 November 2022. Dimulai pada Pukul 07.00-12.00 WIB, dengan hari kerja yaitu hari Senin sampai Sabtu kecuali hari libur.

Pelaksanaan kegiatan magang dimulai dari hari Senin sampai Sabtu. Dengan waktu kerja 5 jam. Rincian jam kegiatan magang sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Magang 1 Agustus - 6 September 2022

Hari	Waktu	Kegiatan
	07.00 - 12.00 WIB	Produksi
Senin – Sabtu	12.00 - 13.00 WIB	Istirahat
	13.00 - 14.00 WIB	Packing

Tabel 1.2 Jadwal Magang 7 September - 30 November 2022

Hari	Waktu	Kegiatan
Senin - Sabtu	07.00 - 12.00 WIB	Produksi

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang untuk memperoleh informasi, yaitu :

1.4.1 Observasi

Observasi dengan melakukan pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Citra Kendedes Boga meliputi kegiatan karyawan di lapangan dalam proses produksi roti dan sanitasi ruangan serta melakukan aspek kontrol.

1.4.2 Penerapan Kerja

Penerapan kerja dilaksanakan secara langsung di PT. Citra Kendedes Boga. Pelaksanaan kerja secara langsung meliputi proses pembuatan adonan, pembentukan, proofing, penopongan, pengovenan, finishing, pengemasan, dan pendistribusian. Tujuan penerapan kerja tersebut untuk mengetahui, memahami, menambah wawasan dan pengalaman kerja sesuai yang diterapkan di PT. Citra Kendedes Boga.

1.4.3 Studi Pustaka

Studi pustaka yang dilakukan hasil dari semua kegiatan proses produksi serta melakukan evaluasi pada setiap proses sebagai pembanding dalam pemahaman teori dengan kondisi yang terjadi secara langsung di lapangan.

1.4.4 Wawancara

Wawancara dengan melakukan diskusi dan tanya jawab kepada semua pihak yang terlibat didalam setiap proses produksi roti di PT. Citra Kendedes Boga.

1.4.5 Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dengan melakukan penulisan laporan kegiatan, pengamatan, studi pustaka, dan wawancara yang telah didapatkan selama pelaksanaan magang berlangsung.