

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian global, dan Indonesia adalah salah satu negara dengan pertumbuhan pesat di sektor ini. Perkembangan industri makanan di Indonesia sejalan dengan tren konsumsi dan permintaan pasar yang terus berubah. Sebagai negara yang kaya akan keragaman kuliner, dari hidangan tradisional hingga kreasi modern yang inovatif, Indonesia menawarkan berbagai pilihan makanan yang menggugah selera. Para pelaku usaha makanan di Indonesia memiliki tanggung jawab besar untuk memastikan bahwa masyarakat dapat menikmati beragam makanan yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan mereka.

Salah satu bahan pokok dalam industri makanan global adalah tepung terigu, yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum. Tepung terigu adalah komponen utama dalam pembuatan roti, kue, pasta, dan berbagai produk panggang lainnya. Keunikan tepung terigu terletak pada kandungan protein gluten yang memberikan tekstur elastis pada adonan dan membantu adonan mengembang saat dipanggang. Selain itu, tepung terigu merupakan sumber karbohidrat penting dalam pola makan sehari-hari. Tersedia berbagai jenis tepung terigu, seperti tepung terigu biasa, tepung berprotein tinggi untuk roti artisan, dan tepung berprotein rendah untuk kue-kue lembut. Kualitas tepung terigu sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk makanan, menjadikannya bahan dasar yang esensial dalam berbagai kreasi olahan makanan, salah satunya adalah roti (Arif, 2018).

Roti sebagai salah satu makanan pokok, memiliki peran penting dalam budaya makan di berbagai belahan dunia. Sejak zaman dahulu, roti telah menjadi simbol kesuburan, kehidupan, dan kebersamaan dalam banyak budaya. Proses pembuatannya dimulai dengan mencampurkan tepung terigu, air, ragi, garam, dan bahan tambahan lainnya untuk membentuk adonan. Adonan tersebut kemudian dibiarkan mengembang dengan bantuan ragi, sehingga menghasilkan tekstur yang empuk dan berongga saat dipanggang. Roti hadir dalam berbagai bentuk dan varian,

seperti roti tawar putih, roti gandum utuh, baguette, ciabatta, atau challah, yang masing-masing memiliki karakteristik dan cita rasa khas. Keberagaman roti ini mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi kuliner masyarakat yang menghasilkannya. Meskipun proses pembuatannya sederhana, roti tetap menjadi bagian tak terpisahkan dari meja makan dan kehidupan sehari-hari di seluruh dunia (Simbolon dan Sumatupang, 2023).

Roti banyak diproduksi oleh UMKM di Indonesia dengan beraneka ragam jenis mulai dari roti tawar, roti manis, roti coklat hingga roti dengan varian rasa buah. Salah satu pelaku bisnis/UMKM yang bergerak dalam pembuatan roti yaitu Icha Bakery. Icha Bakery adalah sebuah usaha industri yang berdedikasi dalam proses produksi roti dengan berbagai varian mulai dari roti tawar, roti coklat, roti keju dan berbagai jenis varian lainnya. Icha Bakery melakukan kegiatan produksinya di Dusun Lengki Kecamatan Montong Kabupaten Tuban dan sudah memulai usahanya sejak tahun 2012. Icha Bakery memiliki 3 outlet yang tersebar dengan mempekerjakan karyawan sebanyak 15 orang dengan memiliki pengalaman kerja yang baik sehingga dapat membantu dalam menghasilkan produk roti dari Icha Bakery yang berkualitas baik dan memiliki cita rasa yang khas. Icha Bakery dalam menghasilkan produk roti yang berkualitas menggunakan bahan baku yang memiliki kualitas premium hal ini bertujuan untuk menjaga loyalitas konsumen dan biasanya memproduksi hingga 700 biji roti dalam sehari.

Proses produksi pembuatan roti coklat Icha Bakery masih dikatakan belum sepenuhnya maksimal seperti persiapan bahan baku dan kebersihan tempat beserta alat-alat produksinya, selain itu dalam kegiatan produksi masih berjalan sesuai dengan kebiasaan tanpa adanya pedoman yang permanen. Kondisi tersebut dapat menyebabkan permasalahan yang bervariasi pada saat proses produksi roti coklat. Proses yang belum maksimal dapat berpengaruh pada kualitas produk roti coklat baik dari segi rasa hingga tekstur. Pemilik sering menghadapi beberapa masalah, seperti pada proses pencampuran adonan yang tidak sesuai dan waktu pengovenan adonan yang terlalu lama, sehingga menghasilkan produk cacat seperti gosong. Hal ini berpotensi menurunkan kualitas produk roti yang akan dipasarkan. Berdasarkan penjelasan dari pemilik usaha sering beberapa kali terdapat produk yang memiliki

tingkat kematangan tidak sempurna terkadang gosong ataupun matangnya kurang pas, pada setiap satu kali produksi sekitar 5-15 biji roti coklat memiliki kematangan yang tidak sempurna dan jumlah ini terus bertambah ketika mengalami pesanan dengan jumlah yang sangat besar. Upaya yang dilakukan oleh pemilik dalam menghadapi permasalahan ini biasanya melakukan proses evaluasi mingguan dan proses pengawasan, namun masih beberapa kali terjadi hal ini dikarenakan belum adanya aturan tertulis yang mampu memberikan gambaran jelas kepada pekerja. Setelah dilakukan observasi lebih lanjut, ditemukan bahwa pekerja saat melakukan produksi belum menggunakan alat pelindung diri (APD) yang memadai.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada Icha Bakery yang belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) dan juga masih terdapat produk cacat di setiap produksi serta karyawan yang belum disiplin dalam menjaga higienitas dengan penggunaan alat pelindung diri, peneliti tertarik untuk membuat perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada usaha pembuatan roti coklat di Icha Bakery. Harapan dengan terdapatnya kesepakatan dalam pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) mampu menurunkan kecacatan produk dan membuat karyawan Icha Bakery lebih disiplin dalam menjaga higienitas produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi roti coklat di Icha Bakery di Kecamatan Montong Kabupaten Tuban ?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi roti coklat di Icha Bakery di Kecamatan Montong Kabupaten Tuban ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Menjelaskan dan mengidentifikasi proses produksi pada pembuatan roti coklat di Icha Bakery di Kecamatan Montong Kabupaten Tuban.
2. Merancang *Standard Operating Procedure* proses produksi roti coklat di Icha

Bakery di Kecamatan Montong Kabupaten Tuban.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti, diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai perancangan *Standard Operating Procedure* proses produksi roti.
2. Bagi Perusahaan, diharapkan bisa menjadi acuan dan referensi yang dapat memaksimalkan proses produksi roti pada perusahaan.
3. Bagi Peneliti selanjutnya, diharapkan dapat menjadi referensi dalam penelitian berikutnya