

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat dan biasanya digunakan sebagai makanan selingan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan roti antara lain tepung terigu, telur, gula, garam, air dan *yeast*. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti menghasilkan roti dengan kandungan gizi yang cukup tinggi. Roti juga praktis untuk disantap baik sebagai makanan selingan maupun makanan pokok. Teknologi pengolahan roti penting untuk dipelajari agar diperoleh produk roti yang memiliki bentuk yang lebih menarik, flavor yang lezat, tekstur yang lembut serta memiliki nilai nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh.

Teknologi pengolahan roti tersebut dapat diaplikasikan pada unit pengolahan roti di divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza. Divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza Surabaya memproduksi berbagai macam roti seperti *sweet bun*, *donat*, *tiger bread* dan lain-lain. Kualitas roti yang dihasilkan cukup baik. Dengan dasar tersebut maka kami memutuskan untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di divisi *Bakery* Hypermart Royal Plaza.

1.2. Tujuan

Tujuan Pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari secara langsung proses pengendalian mutu roti manis yang dilakukan oleh Hypermart Royal Plaza Surabaya.
- b. Memperoleh pengetahuan dan menerapkan teori yang sudah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum.
- c. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari proses produksi hingga pemasaran pada Hypermart Royal Plaza.

- d. Menambah wawasan dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

- a. Observasi dan terlibat secara langsung dalam produksi roti manis Hypermart Royal Plaza.
- b. Pencatatan data dan mengikuti kegiatan pengawasan mutu di Hypermart Royal Plaza.
- c. Wawancara langsung dengan Manager, *Team Leader*, dan karyawan Hypermart Royal Plaza Surabaya.
- d. Pencatatan dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 4 minggu mulai tanggal 4 Juni 2012 sampai dengan 4 Juli 2012 di Hypermart Royal Plaza yang berada di jalan Achmad Yani No. 16-18, Surabaya, Jawa Timur.