

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIB.
2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk berbahan baku utama tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*). Produk roti telah tersebar di berbagai wilayah Indonesia dengan memiliki banyak penikmat baik diperuntukan untuk kalangan muda ataupun tua dan telah mengalami banyak inovasi produk baik dari segi citarasa, kemasan, dan nilai gizi yang terkandung (Saepudin *et al.* 2017). Tingginya penilaian konsumen terhadap sebuah produk menyebabkan produsen secara terus menerus melakukan perbaikan mutu dan mempertahankan mutu produk.

Kualitas pelayanan dan kualitas produk untuk memuaskan pelanggan merupakan salah satu hal yang menjadi tujuan utama bagi setiap perusahaan untuk dapat berkembang dan bersaing dengan perusahaan lain. Banyak produk yang dihasilkan dengan berbagai macam jenis, mutu, serta bentuk untuk menarik minat pelanggan sehingga konsumen cenderung melakukan aktivitas membeli produk. Perusahaan dituntut untuk mampu menciptakan produk dengan spesifikasi terbaik agar kepuasan pelanggan dapat terpenuhi (Puspasari *et al.* 2019).

PT Multi Star Rukun Abadi merupakan perusahaan industri di bidang pangan yang telah berdiri sejak tahun 1988 dengan merek dagang yaitu *sharon bakery* dengan jenis produk yang dihasilkan yaitu roti dan kue. Roti *sandwich* merupakan produk roti yang diunggulkan di gedung B PT Multi Star Rukun Abadi yang memiliki rasa manis, bertekstur lembut, dan digemari oleh penikmat roti. Permintaan kebutuhan produksi roti *sandwich* yang tinggi menyebabkan mutu roti yang dihasilkan tidak terkontrol dengan baik sehingga mengakibatkan tumbuhnya roti yang telah berjamur sebelum tanggal *expired*.

Roti berjamur sebelum tanggal *expired* merupakan produk yang telah mengalami kontaminasi dan ketidaksesuaian SOP selama proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian produk. Dampak yang ditimbulkan dapat menurunkan kepercayaan konsumen untuk membeli kembali. Untuk itu perlu adanya tindakan lebih lanjut untuk meminimalisir kontaminasi terhadap produk roti *sandwich* dengan melakukan pengawasan mutu produk selama proses produksi agar dapat menelusuri sumber potensi ketidaksesuaian proses serta tindakan pengendalian untuk menjamin mutu dan keamanan produk. Sehingga perlu dilakukan identifikasi dan observasi untuk mengetahui akar permasalahan yang dapat menyebabkan terjadinya roti berjamur dengan menggunakan diagram *Ishikawa* serta didukung oleh hasil data uji kimia dan mikrobiologi yang telah dilakukan oleh perusahaan secara rutin

## 1.2 Rumusan Masalah

Produk roti *sandwich* yang telah berjamur sebelum tanggal *expired* ditemukan oleh konsumen dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan sehingga perlu dilakukan tindakan penelusuran terkait akar permasalahan mengenai sumber mana saja yang menjadi potensi adanya kontaminasi pada roti *sandwich* selama proses produksi berlangsung.

### 1.3 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan umum serta tujuan khusus. Tujuan umum PKL yaitu untuk menambah ilmu dan wawasan mengenai dunia kerja, mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dari perkuliahan, serta menjalin kerjasama yang baik antara instansi dan perusahaan. Tujuan khusus PKL yaitu memahami kegiatan proses produksi roti *sandwich* dan menganalisis faktor penyebab roti berjamur sebelum tanggal *expired* di PT Multi Star Rukun Abadi.

### 1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis yaitu sebagai penambah wawasan, pengalaman bekerja, dan bekal ilmu tentang proses produksi roti *sandwich*, serta mendapatkan ilmu dalam mempelajari Analisis Faktor Penyebab Roti berjamur pada Produk Roti *Sandwich* di PT Multi Star Rukun Abadi, Bandung. Laporan akhir yang telah dibuat dapat memberikan referensi dalam melakukan identifikasi akar masalah produk berjamur di perusahaan.

### 1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan pada seluruh departemen/bagian yang terlibat dalam proses produksi roti *sandwich*. Proses produksi meliputi proses penerimaan bahan baku, pemantauan kegiatan proses produksi hingga produk akhir, penyimpanan dan pendistribusian, serta laboratorium perusahaan. Kegiatan pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi langsung selama proses produksi roti *sandwich* untuk mengetahui terkait sumber potensi kontaminasi dengan didukung hasil data uji kimia dan mikrobiologi pada bagian proses produksi yang telah dilakukan secara rutin di PT Multi Star Rukun Abadi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPIB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.