

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan berbasis tepung seperti roti pada saat ini sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan, bahkan sudah mulai menjadi menu sarapan pagi bagi kalangan tertentu. Roti merupakan salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme. Salah satu industri penghasil roti ialah PT Sriboga Bakeries Integra. Perusahaan tersebut mempunyai berbagai macam jenis roti yang dihasilkan salah satunya roti burger. Hampir semua jenis roti burger dibuat dengan proses yang sama yaitu preparasi, pencampuran (*mixing*), pembagian (*dividing*), *rounding* dan *moulding*, *panning*, fermentasi, pemanggangan, *depanning*, pendinginan (*cooling*), *slicing*, *packing*, dan deteksi logam.

Proses produksi roti burger tersebut terdapat banyak kehilangan bahan mulai dari persiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir serta semakin meningkatnya permintaan roti burger yang terjadi maka dari itu, untuk efisiensi waktu dan meminimalkan pengeluaran pada saat produksi berlangsung maka dilakukan metode *frozen product*. Metode ini merupakan proses produksi roti burger yang dilakukan hanya satu kali produksi untuk memenuhi permintaan konsumen selama satu minggu atau satu bulan yang akan datang. Metode ini dilakukan dengan cara menyimpan produk akhir roti burger (stok) yang telah melewati proses pendinginan (*cooling*) lalu produk dimasukkan ke dalam kemasan PE dan disimpan dalam penyimpanan beku. Produk akan dikeluarkan sesuai dengan permintaan konsumen setiap harinya dengan melewati proses *thawing* dan pengemasan sebelum produk didistribusikan.

Penerapan metode *frozen product* ini akan dilakukan setelah pengujian berdasarkan karakteristik mutu produk roti burger yang meliputi pengujian kadar air, uji mikrobiologi, uji sensori (organoleptik), dan uji gramasi produk. Hal tersebut dilakukan untuk membuktikan bahwa hasil pengujian tersebut sesuai dengan standar yang berlaku di perusahaan dan menguji metode tersebut layak digunakan atau tidak.

## 1.2 Tujuan

Praktik kerja lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pada pelaksanaan kegiatan PKL ini adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan *soft skill* dan *hard skill* yang diperoleh selama masa perkuliahan serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus dari kegiatan ini adalah mempelajari proses produksi roti burger dengan metode *frozen product* dan menganalisis serta membuktikan kelayakan penggunaan metode *frozen product* berdasarkan karakteristik mutu produk roti burger meliputi mutu kadar air, mikrobiologi, sensori (organoleptik), dan gramasi produk.

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 IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.