

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Breadcumb atau disebut juga *fresh panko* adalah salah satu produk olahan roti yang berbahan dasar tepung terigu, ragi, gula, garam dan air yang melalui proses pencampuran bahan, pengadukan, fermentasi dan pemanggangan. *Breadcrumb* terbagi menjadi 2 jenis, yaitu *breadcrumb white* dan *orange* yang masing-masing terbagi menjadi bentuk *loaf* dan *crushing*. *Breadcrumb* biasa digunakan sebagai pelapis produk *frozen food* yang identik dengan makanan khas Jepang, seperti *tempura*, *nugget* dan *chicken katsu*.

Produk *breadcrumb orange* memiliki karakteristik mutu tertentu seperti serat yang memanjang dan runcing agar didapatkan hasil renyah saat diaplikasikan sebagai *breader*, sifat fisik dan karakteristik lain yang terdapat pada produk akhir *breadcrumb orange* dipengaruhi oleh proses produksi yang harus terawasi dengan baik, terkendali dan konsisten.

Pengertian mutu adalah kesesuaian serangkaian karakteristik produk atau jasa dengan standar yang ditetapkan perusahaan berdasarkan syarat, kebutuhan, dan keinginan konsumen (Muhandri *et al.* 2012). PT Sriboga Bakeries Integra menetapkan kebijakan mutu dan keamanan pangan, yaitu menciptakan produk yang aman, berkualitas dalam hal produk dan sistem produksi, menghasilkan produk yang halal dengan harga bersaing serta berkomitmen dalam pelayanan terbaik untuk kepuasan pelanggan.

Dengan adanya kebijakan mutu dan karakteristik produk yang ditetapkan, maka setiap proses produksi perlu dilakukan pengawasan mutu secara konsisten. Pengawasan mutu ini dilakukan pada setiap tahapan proses agar hasil akhir produk dapat mencapai standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sesuai dengan yang diharapkan konsumen, mencegah terjadinya kesalahan-kesalahan selama proses produksi yang saling mempengaruhi produk yang dihasilkan, serta untuk menekan jumlah produk yang tidak memenuhi standar mutu pada batas-batas tertentu yang disebabkan oleh kurangnya pengawasan (Fitri *et al.* 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Kegiatan proses produksi yang dilakukan di PT Sriboga Bakeries Integra telah dibuat ketetapan dengan adanya standar proses dan standar produk. Ketetapan yang dibuat tersebut apabila tidak dilakukan pengawasan dengan baik dan terkendali maka akan menimbulkan masalah serta penyimpangan terhadap produk akhir yang dihasilkan. Proses produksi yang tidak terawasi dengan baik dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan dan dapat mengurangi kepercayaan konsumen akibat dari produk akhir yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar produk yang telah ditetapkan.

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 IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.



1.3 Tujuan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sriboga Bakeries Integra memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum untuk menambah wawasan dan memberikan gambaran nyata aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor (IPB), kegiatan PKL memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat melakukan observasi secara langsung ke lapangan dan menjalin hubungan komunikasi dalam hubungan dan suasana dunia kerja serta menjalin kerja sama antara institusi dan industri pangan. Tujuan umum lainnya, yaitu untuk menambah pengalaman kerja di industri pangan olahan tepung terigu khususnya untuk produk roti dan *breadcrumbs*. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mempelajari pengawasan mutu proses produksi *breadcrumbs orange* di PT Sriboga Bakeries Integra yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian produk akhir.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis, yaitu menambah pengetahuan mengenai proses produksi roti dan *breadcrumbs* skala industri, memahami tugas serta menjalankan tanggung jawab sebagai QC *field* dalam melakukan pengawasan proses produksi di industri pangan. Manfaat karya ilmiah bagi perusahaan, yaitu mendapatkan informasi kesesuaian proses produksi dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan penyebab ketidaksesuaian yang terjadi serta mendapatkan informasi mengenai perbaikan ketidaksesuaian yang ditemukan selama proses produksi berlangsung agar tidak terjadi kesalahan-kesalahan selama proses produksi dikemudian hari. Karya ilmiah ini dapat menjadi referensi dalam peningkatan pengawasan mutu proses produksi khususnya pada industri pangan dan diharapkan dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu dan berkualitas.

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 IPB.

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