

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Roti merupakan suatu produk yang terbuat dari tepung terigu, lemak, gula, dan air yang mengalami proses fermentasi oleh ragi (khamir) sebagai bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lainnya (SNI 8371:2018). Roti diklasifikasikan menjadi dua jenis yaitu roti tawar dan roti manis (Iriyanti 2012).

Roti dibuat melalui dua proses yaitu pembuatan dan pemanggangan, dimana keduanya sangat penting dalam menentukan mutu produk akhir dari roti. Jenis roti ada berbagai macam yaitu roti kukus, roti panggang, dan roti goreng. Roti tawar dan roti manis merupakan jenis roti yang dipanggang.

Hampir semua jenis roti dibuat dengan proses yang sama yaitu pencampuran (*mixing*), fermentasi, pembentukan (*proofing*), pengempesan (*sheeting*), pencetakan (*molding*), pemanggangan (*baking*), penurunan suhu (*cooling*), dan pengirisan (*slicing*). UMKM Botani Bakery, Roti Soek Padjadjaran, dan Rumah Que Que memproduksi roti untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan kebutuhan pasar akan produk roti, khususnya roti tawar dan roti manis.

UMKM mempunyai karakteristik produk roti yang dihasilkan diantaranya tekstur yang lembut, roti mengembang sempurna, warna cokelat muda, dan ukuran yang seragam. Jika karakteristik produk tersebut tidak terpenuhi maka produk tersebut dikategorikan sebagai produk *reject*. Selain berdasarkan karakteristik dari produk akhir, ketidaksesuaian pada proses produksi juga dapat menghasilkan produk *reject* yaitu pada proses pemanggangan.

Ketidaksesuaian pada saat proses pemanggangan dapat menghasilkan produk roti yang gosong sehingga produk dikategorikan *reject*. Jika jumlah produk *reject* terlalu banyak dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Adanya produk *reject* ini menandakan bahwa pengawasan mutu belum dilakukan dengan baik dan diterapkan oleh perusahaan dengan baik, sehingga perlu dilakukannya pengawasan mutu dengan baik pada proses produksi. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapai sasaran dikembangkannya peraturan di bidang proses sehingga produk yang dihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dan konsumen. Pengawasan mutu dilakukan dengan cara mengawasi dan memastikan titik kritis setiap alur proses produksi hingga produk akhir.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dikemukakan berdasarkan latar belakang yang diuraikan adalah sebagai berikut :

Bagaimana cara pengawasan mutu produk roti di Industri Rumah Tangga Pangan, Bogor?

Bagaimana hasil pengawasan mutu pada produk roti di Industri Rumah Tangga Pangan, Bogor?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Botani Bakery, Roti Soek Padjadjaran, dan Rumah Que Que adalah mengaplikasikan ilmu yang



2

didapatkan selama mengikuti perkuliahan , menambah wawasan, kemampuan diri, dan pengalaman kerja. Tujuan khusus PKL yaitu untuk mempelajari pengawasan mutu produk akhir roti yang dilakukan di UMKM Botani Bakery, Roti Soek Padjadjaran, dan Rumah Que Que.

#### 1.4 Manfaat

Manfaat dilaksanakannya kegiatan PKL bagi mahasiswa adalah dapat memberikan pengalaman sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perusahaan, yaitu dapat memberikan masukan positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Manfaat pelaksanaan PKL bagi perguruan tinggi, yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan mahasiswa, dan menambah literatur di perpustakaan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies