



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini industri di bidang makanan dan minuman berkembang semakin pesat. Kondisi ini didukung oleh gaya hidup masyarakat yang serba instan sehingga industri makanan dan minuman berlomba-lomba membuat produknya sesuai dengan harapan konsumen. Salah satu produk yang sangat diminati masyarakat Indonesia adalah roti. Roti didefinisikan sebagai makanan yang dibuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti lalu ditambahkan garam, gula, susu, bahan-bahan pelezat dan dipanggang. Roti adalah makanan praktis yang cocok dikonsumsi saat sarapan.

Bogor Permai *Bakery and Restaurant* adalah salah satu perusahaan yang menjual roti di kota Bogor. Perusahaan ini sudah sangat melegenda karena sudah berdiri lebih dari 50 tahun dan terkenal sebagai tempat oleh-oleh dari kota Bogor karena banyak varian roti yang dijualnya. Bogor Permai *Bakery and Restaurant* merupakan salah satu produsen roti yang menggunakan bahan baku bermutu sedang hingga bermutu tinggi sesuai standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Dengan demikian produk yang dihasilkan memiliki mutu dan harga yang berbeda. Produk yang dihasilkan Bogor Permai *Bakery and Restaurant* antara lain roti tawar, roti manis, roti keset, dan roti panggang. Perbedaan terletak pada komposisi bahan baku, rasa dan tekstur.

Roti secara umum dibuat melalui tahapan proses pencampuran, pembagian adonan, pembentukan adonan, penempatan adonan ke dalam loyang, fermentasi, pemanggangan dan pengemasan. Tahapan proses dapat berbeda dengan jenis roti yang berbeda. Selain dari mutu bahan baku dan tahapan proses, kinerja alat-alat produksi dalam menjalankan kegiatan produksi juga berpengaruh besar dalam kegiatan produksi roti di Bogor Permai *Bakery and Restaurant*. Kegiatan proses produksi dapat berjalan optimal jika kinerja alat berfungsi dengan baik. Untuk menjaga kinerja alat-alat produksi terdapat kegiatan pemeliharaan rutin yang dilakukan oleh Bogor Permai.

Pemeliharaan rutin yang dilakukan oleh Bogor Permai terhadap peralatan produksi diantaranya *planetary mixer*, *spiral mixer*, *rack oven*, *deck oven*, *water cooler*, dan *bread slicer*. Kegiatan pemeliharaan rutin ini dilakukan sekali dalam setahun di waktu perusahaan libur kegiatan produksi. Biasanya satu minggu setelah lebaran kegiatan pemeliharaan dilaksanakan. Kegiatan pemeliharaan dilakukan oleh pihak ketiga yaitu perusahaan swasta yang memang bekerja sebagai *maintenance* peralatan industri.

Pemeliharaan setahun sekali merupakan kegiatan rutin perusahaan guna menjaga performa mesin produksi agar tetap optimal. Kegiatan pemeliharaan meliputi pengecekan mesin, pembersihan mesin, pemberian pelumas dan penggantian suku cadang. Mesin produksi dengan performa terjaga juga akan memberikan dampak pada kestabilan hasil produksi. Mutu yang terjaga dapat memberikan kepercayaan terhadap pelanggan Bogor Permai *Bakery and Restaurant*.

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

