

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Keberadaan roti di era serba modern ini mulai disukai oleh setiap lapisan masyarakat di Indonesia. Roti disukai karena roti sangat praktis untuk dikonsumsi serta lebih efisien untuk masyarakat yang memiliki tingkat mobilitas lebih tinggi. PT Sriboga Bakeries Integra merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi berbagai macam produk roti serta tepung roti dengan merek dagang Roti Le Gitt. Salah satu produk roti yang diproduksi di PT Sriboga Bakeries Integra yaitu roti manis dengan berbagai varian isian yang digemari oleh konsumen.

Proses produksi merupakan aspek yang sangat penting dan harus diperhatikan agar terjaminnya mutu produk serta keamanan produk dapat sesuai dengan standar proses yang telah ditentukan oleh perusahaan. Proses produksi produk roti sangat berpengaruh pada produk yang dihasilkan sehingga pengawasan spesifikasi dan verifikasi proses produksi perlu dilakukan secara berkala agar produk memiliki hasil yang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan.

Seiring penggunaan mesin dan berkurangnya masa pakai mesin, penggantian bahan baku, maka hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses produksi dan hasil akhir produk sehingga proses produksi serta produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar spesifikasi yang telah ditetapkan. Verifikasi perlu dilakukan untuk mengetahui standar yang ada masih dapat dipertahankan atau harus diperbaiki dengan tujuan untuk mempertahankan mutu dan spesifikasi produk. Verifikasi mutu akhir produk juga perlu dilakukan agar diperoleh hasil mutu dan kualitas produk yang terjamin dan layak dikonsumsi oleh seluruh masyarakat. Verifikasi perlu dilakukan secara berkala dengan terjadwal agar setiap potensi kendala yang terdapat pada proses produksi dapat diantisipasi sehingga potensi kegagalan produk karena proses produksi yang tidak sesuai dapat diminimalisasi.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya praktik kerja lapangan (PKL) secara umum adalah sebagai syarat untuk menyelesaikan tugas akhir, merealisasikan serta mengaplikasikan pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang diperoleh semasa kuliah, mengetahui gambaran nyata dunia kerja serta memberi kesempatan mahasiswa untuk bekerja secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus dari kegiatan PKL adalah mempelajari proses produksi roti manis, mampu melakukan verifikasi proses produksi berdasarkan standar proses yang telah ditetapkan, melakukan pengujian mikrobiologi dan pengujian kadar air pada mutu produk akhir roti Le Gitt *Original Cheese*.

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.