

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Roti adalah sejenis makanan yang bahan dasar utamanya ialah tepung terigu dan air yang difermentasikan oleh ragi dan dipanggang dalam oven. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung, air, ragi roti dan garam. Sedangkan bahan pembantu dan tambahannya antara lain gula, susu skim, shortening, telur dan bread improver.

Pertumbuhan industri bakery/roti yang pesat telah mendorong upaya efisiensi produksi dengan cara menghemat energi dan menurunkan biaya penggunaan bahan baku. Hal tersebut membutuhkan pengetahuan yang sistematis mengenai fungsi-fungsi bahan baku dan pembantu, proses yang digunakan serta jenis dan produk yang dihasilkan. Oleh karena itu industri roti perlu menetapkan kondisi proses produksi dan memilih bahan-bahan baku yang diperlukan untuk menghasilkan roti bermutu baik, dengan biaya produksi yang ekonomis.

Saat ini teknologi pengolahan roti berkembang mulai dari teknologi sederhana (manual) sampai ke teknologi yang menggunakan mesin otomatis, sehingga pembuatan roti bukan hanya mengandalkan pada keterampilan tetapi telah melibatkan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Mesin merupakan suatu peralatan yang digerakkan oleh kekuatan atau tenaga yang digunakan untuk membantu manusia dalam proses pengolahan produk atau bagian-bagian produk tertentu. Dalam melakukan pengembangan produk yang baru, perlu adanya mesin-mesin proses produksi. Hal ini juga berarti membutuhkan modal yang cukup besar. Pemilik perusahaan harus mempunyai gambaran mengenai resiko-resiko yang harus dihadapi sehingga modal untuk pengadaan mesin tidaklah sia-sia (Bagus priadi, 2011).

Selain itu juga tata letak fasilitas pada proses produksi juga menentukan kualitas produk. Tata letak pabrik atau tata letak fasilitas merupakan cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik untuk menunjang kelancaran proses produksi. Dengan perancangan fasilitas yang tepat maka penanganan bahan dan perpindahan barang dapat berjalan efisien.

Tipe tata letak pada jasa boga umumnya bertipe proses dimana tata letaknya menyesuaikan dengan aliran proses pengolahan bahan baku. Penanganan bahan baku merupakan sebuah kegiatan dalam mengangkut barang-barang dalam kegiatan produksi. Kesalahan dalam penanganan bahan dapat menimbulkan biaya penanganan bahan menjadi besar dan waktu penanganan menjadi lebih panjang. Kesalahan seperti ini dapat menimbulkan kerugian pada perusahaan karena biaya produksi akan menjadi lebih tinggi.

Dengan perkembangan industri saat ini, tercermin bahwa perkembangan industri roti yang ada di Kabupaten Pamekasan penting dan cukup menarik untuk dijadikan tempat praktek kerja lapang karena semakin berkembangnya industri roti yang ada di daerah tersebut maka dapat menambah (membuka) lapangan kerja atau dengan kata lain mengurangi pengangguran, setiap industri membutuhkan tenaga kerja baik dalam jumlah kecil maupun besar sehingga tingkat produksi industri semakin tinggi. Di daerah Pamekasan industri pembuatan roti banyak sekali dijumpai baik yang berskala besar maupun kecil. Untuk yang berskala kecil misalnya perusahaan roti Glos Bakery Pamekasan meskipun perusahaan ini berskala kecil tetapi dapat memberikan kontribusi yang cukup baik bagi perekonomian masyarakat daerah tersebut. Perusahaan Glos bakery merupakan perusahaan swasta dari Papi Roti Group yaitu merupakan kelompok usaha menengah bidang makanan yang terdiri dari Papi Roti Bekasi, GIL Bakery Jakarta, Julia Bakery Surabaya, GLOS Bakery & Resto Pamekasan Madura, Queen Bakery Kediri dan Ivory Bakery Kediri. Glos Bakery ini merupakan perusahaan pertama di wilayah Pamekasan yang bergerak di bidang produksi bakery dan cake. Glos bakery pada dasarnya melayani konsumen berdasarkan pesanan (*by order*), akan tetapi Glos juga memiliki *stock* setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi di Glos Bakery Pamekasan?
2. Apa saja mesin dan peralatan proses produksi yang digunakan oleh Glos Bakery Pamekasan?
3. Bagaimana tata letak proses produksi di Glos Bakery Pamekasan?

1.3 TUJUAN

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini, yaitu :

1. Mengetahui proses produksi di Glos Bakery Pamekasan
2. Mengetahui mesin dan peralatan proses produksi yang digunakan oleh Glos Bakery Pamekasan
3. Mengetahui tata letak proses produksi di Glos Bakery Pamekasan

a. MANFAAT PRATEK KERJA LAPANG (PKL)

Praktek kerja lapang ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, yaitu:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mendapat pengalaman dalam mengaplikasikan ilmu-ilmu Teknologi Industri Pertanian
 - b. Menambah pengalaman dalam memahami dunia kerja khususnya pada perusahaan manufaktur

2. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan bagi perusahaan untuk dijadikan pedoman dalam pertimbangan dan pemikiran bilamana akan diadakan perubahan tata letak layout pada areal proses produksi.

3. Bagi Lembaga Penelitian

Sebagai salah satu bahan bacaan yang berkaitan dengan mesin dan peralatan serta tata letak proses produksi roti.