

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pertumbuhan ekonomi akhir-akhir ini semakin pesat. Hal ini dapat dilihat semakin banyaknya industri-industri baru yang bermunculan, mulai dari industri kecil sampai industri besar. Munculnya industri-industri tersebut disebabkan karena naiknya daya konsumsi masyarakat. Dengan semakin banyaknya industri-industri baru, maka persaingan akan menjadi lebih ketat. Oleh sebab itu, perusahaan yang telah ada harus mempunyai strategi-strategi tertentu agar tetap bertahan.

Perusahaan yang telah berdiri ingin selalu meningkatkan laba dari produk yang dihasilkan. Salah satu cara untuk meningkatkan laba ialah dengan cara meningkatkan omset penjualan dengan catatan terjadi peningkatan di pasar. Omset penjualan dapat ditingkatkan dengan cara mengembangkan produk yang telah ada maupun melalui penemuan produk baru. Hal ini dapat dilakukan dengan jalan memperbesar keputusan produksi, penambahan tenaga kerja maupun penambahan alat-alat yang mempunyai teknologi yang lebih canggih.

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 peranan 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.

Roti merupakan proses tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang. Adonan tepung dapat ditambahkan gula, garam, susu atau susu bubuk, lemak, pengemulsi, serta bahan-bahan pelezat seperti cokelat, keju, kismis, dan lain-lain sesuai selera pembuat.

Pada umumnya roti yang sangat diminati oleh konsumen adalah roti yang bermutu bagus, baik dari segi cita rasa, tekstur yang lembut, dan bahan-bahan yang digunakan sesuai standar proses produksi bakery. Maka dari itu semua proses, bahan, maupun alat dalam pembuatan bakery sangat diperlukan adanya sistem produksi yang baik dari segi sanitasi ataupun proses untuk dapat menghasilkan bakery yang sesuai dengan keinginan konsumen dan pastinya tidak merugikan kesehatan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi di Istana Roti Anita ?
2. Apa saja jenis-jenis mesin dan peralatan proses produksi yang digunakan oleh Istana Roti Anita Sumenep ?

1.3 TUJUAN

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

1. Mengetahui proses produksi di Istana Roti Anita Sumenep.
2. Mengetahui jenis-jenis mesin dan peralatan proses produksi yang digunakan oleh Istana Roti Anita Sumenep.