

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pada era globalisasi ini teknologi berkembang cepat, begitu juga yang terjadi pada industri roti. Hal ini terbukti dari banyak berdirinya perusahaan roti di Indonesia khususnya di daerah Pamekasan. Pengolahan roti ini memiliki berbagai tahap dimulai dari pencampuran adonan, pembagian adonan, pembentukan, fermentasi, pengovenan serta pengemasan. Dalam tahapan tersebut pastinya memiliki berbagai kendala dimulai dari adonan yang tidak mengembang, roti yang terlalu gosong, dsb. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan standar mutu pada perusahaan mengenai produk yang akan dihasilkan. Oleh karena itu pengendalian mutu diperlukan agar mendapatkan hasil yang berkualitas serta sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan.

Produk mutu roti dikatakan jelek jika disimpan, terjadi perubahan karakteristik sensorik roti. *Crumb* (bagian dalam roti) yang semula empuk dan halus berubah menjadi kering, keras tetapi rapuh dan mudah hancur. Bagian *crust* (permukaan atau kulit roti) menjadi lembek dan kerenyahnya menurun. *Flavor* atau aroma khas roti juga berkurang. Penurunan mutu sensorik tersebut seringkali memberikan persepsi negatif pada konsumen bahwa roti tersebut sudah rusak. Perubahan mutu sensorik seperti dijelaskan diatas, bukan disebabkan oleh cemaran atau kontaminasi mikroba, tetapi terkait dengan proses perubahan yang disebut *bread staling*. Proses *bread staling* merupakan serangkaian proses perubahan fisiko-kimia komponen di dalam roti yang terjadi selama penyimpanan. Roti berkualitas baik umumnya memiliki penampakan menarik dengan tekstur yang lembut, jaringan kerangka (*matriks*)-nya kompak dengan pori yang kecil serta rasa *flavor* (aroma) khas roti segar. Formula dan proses pengolahan berperan penting dalam membentuk karakteristik roti seperti yang kita kenal (Mudjajanto dan Noor 2004).

Tujuan utama pengendalian mutu pada perusahaan *bakery* ialah untuk mengetahui sejauh mana kualitas roti dan kesesuaian dengan standar makanan yang layak dikonsumsi oleh pelanggan. Kualitas roti secara umum disebabkan karena variasi dalam penggunaan bahan baku dan proses pembuatannya. Jika

bahan baku yang digunakan mempunyai kualitas yang baik dan proses pembuatannya benar maka roti yang dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik pula. Jenis dan mutu produk *bakery* sangat bervariasi tergantung jenis bahan-bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. Variasi produk roti diperlukan untuk memenuhi adanya variasi selera dan daya beli konsumen (Mudjajanto dan Noor 2004).

Di Pamekasan industri pembuatan roti, banyak sekali dijumpai baik yang berskala besar maupun kecil. Untuk yang berskala kecil misalnya pabrik roti Glos meskipun pabrik ini berskala kecil tetapi dapat memberikan kontribusi yang cukup baik bagi perekonomian masyarakat daerah tersebut. Perusahaan roti Glos merupakan salah satu industri yang memproduksi roti yang telah lama berdiri. Perusahaan Glos merupakan perusahaan swasta, dimana produknya yang paling terkenal adalah roti cake dan *pastry*.

Perusahaan Glos memproduksi berbagai jenis roti manis dan roti tawar dengan berbagai rasa, mutu dan merk dagang. Mutu produk dibedakan berdasarkan komposisi resep (*ingredients*) dengan harga jual yang berbeda-beda dan masing-masing produk mempunyai pangsa pasar yang berbeda. Menurut Juran (1979), mutu merupakan kecocokan untuk digunakan, produk dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan serta memberi jaminan kepercayaan kepada konsumen. Selain itu, Fiegenbaum (1991) menyatakan bahwa mutu produk yang dihasilkan harus memenuhi harapan pelanggan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Permasalahan pada Praktek kerja lapang adalah:

1. Bagaimana proses produksi roti manis di perusahaan Glos bakery Pamekasan?
2. Bagaimana aktifitas pengendalian mutu produksi roti manis di perusahaan Glos bakery Pamekasan?

1.3 TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

Tujuan Praktek kerja lapang adalah:

1. Mengetahui proses produksi pada setiap proses yang berlangsung dalam pembuatan roti manis pada perusahaan roti Glos di Pamekasan.

2. Mengetahui dan mempelajari tentang cara pengendalian mutu roti manis yang diterapkan oleh perusahaan roti Glos di Pamekasan secara keseluruhan.