BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Kuliner disajikan dengan tampilan yang sangat sederhana dan tidak berubah - ubah, diolah secara tradisional dan dengan bahan yang alami. Jaman yang semakin modern, memberikan pengaruh yang cukup besar pada perkembangan kuliner roti. Oleh sebab itu, semakin banyak gerai–gerai roti maupun kue atau masakan yang tersebar di kawasan kota yang dianggap ramai dan strategis.

Kehadiran gerai–gerai kue dari negara luar dapat menjadi tantangan bagi pelaku bisnis untuk mengembangkan gerai produk kue dan roti khas daerah, dengan memanfaatkan potensi besar kuliner Indonesia yang sangat beragam. Gerai roti dan kue dengan kuliner khas lokal akan semakin menarik perhatian para wisatawan asing dan domestik untuk berburu kuliner di berbagai daerah sekaligus menjadi tambahan pendapatan bagi pemerintah daerah setempat.

Dalam pembuatan roti untuk menghasilkan produk yang berkualitas, salah satu faktor yang sangat berperan adalah pemilihan bahan baku. Bahan baku yang berkualitas baik akan memberikan produk dengan kualitas yang cukup baik. Semakin baik bahan yang digunakan maka akan semakin baik juga produk yang dihasilkan.

Bahan baku dipilih melalui proses seleksi sesuai standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Bahan baku yang terpilih harus memenuhi syarat

dapat memberikan hasil akhir berupa roti yang berkualitas, baik dari segi penampilan, tekstur, aroma, hingga rasa dari produk roti yang di buat. Selain itu, bahan baku yang digunakan harus memenuhi persyaratan halal agar dapat menjamin status kehalalan roti yang dihasilkan.

Bahan baku yang dikirim oleh pemasok diperiksa terlebih dahulu dengan tujuan agar pemasok yang telah terpilih dapat menjaga konsistensi kualitas dari bahan baku yang diterima. Bahan baku yang diterima selanjutnya disimpan di gudang bahan baku sesuai dengan persyaratan standar penyimpanan masing-masing bahan. Sehingga bahan baku akan tetap dalam keadaan baik pada saat akan digunakan nantinya. Pada saat proses pembuatan roti akan dimulai, bahan baku ditimbang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Koki yang bertugas harus memastikan bahwa masing-masing bahan baku yang digunakan telah ditimbang dengan benar agar dapat menjaga konsistensi kualitas roti yang dihasilkan. Terigu, air, ragi dan garam merupakan bahan baku utama dalam membuat roti. Selain keempat bahan baku utama tersebut, dapat pula ditambahkan bahan-bahan lain, seperti gula, telur, susu, keju dan bahan tambahan makanan seperti pengemulsi, pengawet, dan lain-lain.

Sesuai dengan SNI (Standar Nasional Indonesia) tahun 1995, roti diklasifikasikan menjadi 2 jenis, yaitu roti tawar dan roti manis, dengan persyaratan mutu fisik, *organoleptik*, kimia, dan mikrobiologi masing-masing, yang aman untuk dikonsumsi oleh manusia. Syarat *organoleptik* terdiri dari beberapa unsur yang meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, serta penampilan produk roti.

Dalam pemilihan bahan baku yang baik dan proses pembuatan roti sangatlah penting dan berpengaruh dalam hasil akhir roti yang di buat sudah memenuhi standar. Dari uraian diatas, maka penulis memilih judul penelitian adalah: **"PENTINGNYA PEMILIHAN BAHAN BAKU ROTI YANG BAIK GUNA MENINGKATKAN KUALITAS ROTI DI TOKO MADU BAKERY BANGKALAN MADURA"**

B. RUMUSAN MASALAH

Masalah pokok atau yang ingin dikemukakan dalam Tugas Akhir ini adalah adanya pemilihan bahan baku yang baik guna menciptakan kualitas produk roti yang enak untuk dinikmati. Oleh karena itu, rumusan masalah dalam penulisan ini adalah: **Bagaimana memilih bahan baku yang baik guna meningkatkan kualitas roti di toko Madu *Bakery* Bangkalan Madura?**

C. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan Penelitian

   Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam pembahasan ini adalah untuk mengetahui pentingnya pemilihan bahan baku yang baik guna menunjang kualitas suatu produk kue dan roti.

2. Manfaat penelitian

   a. Bagi Perusahaan

      1) Sebagai salah satu masukan atau saran untuk perusahaan.

2) Hasil penelitian diharap dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengambil kebijakan dalam produksi.

b. Bagi Penulis

1) Menambah wawasan dan pegetahuan tentang pembuatan roti.
2) Meningkatkan kreatifitas dalam pembuatan roti.
3) Menambah pengetahuan tentang cara mengelola bahan yang benar.

c. Bagi Polteknik NSC Surabaya

1) Meningkatkan kerja sama yang baik dengan perusahaan dimana penulis bekerja.
2) Menambah pengetahuan bagi pembaca dalam penyusunan Tugas Akhir.