BAB III

PEMBAHASAN

A. TINJAUAN UMUM

1. SEJARAH PERUSAHAAN

Madu *bakery* adalah salah satu toko roti didaerah Bangkalan, Madura. Madu *bakery* mulai berdiri pada bulan April 2010. Awal berdirinya toko roti ini berawal dari pemilik toko yaitu Bapak Mulyadi yang sudah lama bekerja di perusahaan pembuat roti.

Memulai karir di toko Cendana *bakery* Surabaya pada tahun 1997 hingga 1999, selama 2 tahun di Cendana *bakery* akhirnya membuat Bapak Mulyadi memutuskan untuk berpindah perusahaan lain. Adanya masalah dari dalam yang membuat toko Cendana memutuskan untuk mengganti karyawan dengan yang baru.

Setelah keluar dari perusahaan Cendana Bapak Mulyadi mulai bekerja kembali di *Candy bakery* Sumenep, Madura tahun 2000. Selama satu tahun bekerja disana Bapak Mulyadi kembali keluar dari tempat bekerja karena kurangnya prospek perusahaan terhadap karyawannya. Tahun 2004 Bapak Mulyadi untuk memulai bekerja di Alsa *bakery* Surabaya selama 2 tahun.

Dan berpindah pekerjaan kembali untuk mengisi lowongan pekerjaaan di Fatimah *bakery* Surabaya pada tahun 2006 hingga 2010. karena semakin berkembangnya usaha pembuatan roti ini dikota-kota

besar di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Surabaya dan kota-kota lainnya. Sehingga membuat Bapak Mulyadi memutuskan untuk membuka usaha toko roti sendiri.

Berbekal pengetahuan tentang roti dan dukungan dari pihak keluarga, Bapak Mulyadi mulai mendirikan usaha toko roti ini dengan bantuan keluarga. Seiring berjalannya waktu semakin bertambah besar pendapatan dan semakin banyak membutuhkan tenaga kerja.

Oleh sebab itu Madu *bakery* menjadi salah satu toko roti yang banyak diminati oleh pembeli. Semakin banyaknya persaingan di bidang makanan membuat Madu *bakery* terus mempertahankan mutu dan kualitas roti yang mereka buat. Dan mereka selalu berkreasi tentang macam-macam roti dan kue yang mereka pasarkan.

Agar tetap bisa berdiri menjadi toko roti yang maju dan dapat terus dikenal dan memiliki cabang di kota, seperti Surabaya, Malang, dan kota-kota besar lainnya, maka perlu ditingkatkan kualitas roti sehingga Madu *bakery* tidak hanya dikenal di Bangkalan, Madura saja.

Toko Madu Bakery Bangkalan, Madura ini tepatnya berlokasi di :

Lokasi

Jalan Jokotole No.1 Bangkalan, Madura

Telepon : 0821-4380-1053

BIDANG USAHA TOKO MADU *BAKERY*

a. *Pastry*

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & beverages Product* yang khusus menangani atau membuat kue, *cookies*, *patries*, *chocolate*, pudding dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu *Bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

b. *Bakery*

Bakery merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab kepada pembuatan *bread*, *danish*, *croissant* dan produk-produk yang lain dan disajikan setelah melalui proses pemanggangan. Pada *bakery* setelah proses *cooking* masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa dan tampilan sesuai dengan keperluan.

c. Produk yang dihasilkan

1) *Rollcake*
2) *Blackforest*
3) Kue Tawar
4) Roti Pisang Coklat
5) Roti Pisang Keju
6) Roti Pisang Keju Coklat
7) Roti Keju Susu
8) Roti Keju Telur
9) Roti Keju Coklat

10) Roti Cung-cung

11) Roti Abon

12) Roti Abon Keju

13) Roti Selai nanas

14) Roti Selai Stroberi

15) Roti Rasa Melon

16) Donat coklat

17) Donat Keju

18) Donat kacang

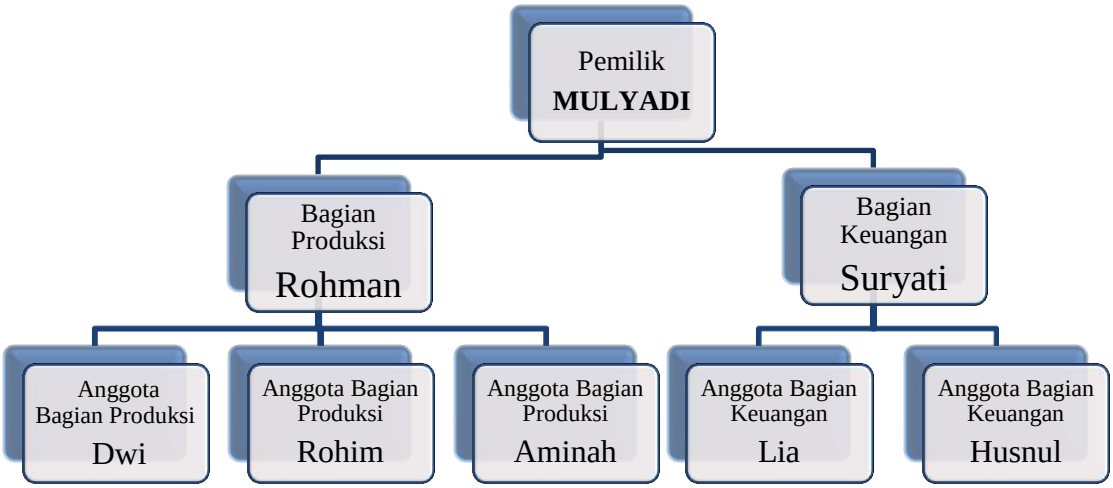
19) Donat Kacang Coklat

20) Donat Kacang Keju

21) Donat Coklat Keju

22) Roti *Pizza*

2. STRUKTUR ORGANISASI MADU *BAKERY*



Gambar 3.1 Struktur Organisasi di Toko Madu *Bakery* bangkalan.

3. *JOB DESCRIPTION*

a. Pemilik

1) Mengawasi setiap kegiatan yang ada;
2) Menilai dan mengontrol kinerja karyawan;
3) Menentukan pengambilan keputusan setiap rencana kegiatan yang akan dilaksanakan;
4) Memberhentikan karyawan apabila terjadi kesalahan yang tidak bisa di torerir dan merugikan usaha;
5) Menyeleksi dan merekrut seseorang untuk bekerja;

b. Bagian produksi

1) Memproduksi roti dan kue;
2) Mengontrol setiap produksi yang di jual kepada konsumen;
3) Berinovasi dengan citarasa dan penyajian mengikuti perkembangan yang ada atas persetujuan pemilik;
4) Menjaga kebersihan bagian dapur;
5) Menyiapakan bahan-bahan yang diperlukan dalam proses produksi;
6) Membuat daftar bahan yang harus dibeli;
7) Menentukan pembagian tugas karyawan;
8) Melakukan pemilihan dan pembelian bahan;

c. Bagian keuangan

1) Membayar gaji atas perintah pemilik;

2) Mencatat semua transaksi harian dan menghitungnya dengan benar;
3) Membuat laporan keuangan setiap bulan;
4) Melakukan pengemasan produk;
5) Melayani konsumen;

Dalam struktur organisasi di toko Madu bakery penulis berada dibagian produksi dengan tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

1) Membantu menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan selama produksi;
2) Menimbang bahan sesuai dengan resep yang akan dibuat;
3) Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan;
4) Menimbang adonan roti sesuai ukuran yang telah di tetapkan;
5) Melakukan proses pembentukan adonan roti;
6) Mengisi adonan dengan isian sesuai resep;
7) Menata adonan roti yang sudah diisi dan dibentuk kedalam loyang;
8) Membantu dalam proses pengovenan;
9) Membantu proses sesusdah pengovenan;
10) Mengemas produk roti yang sudah saip dikemas;

B. PEMBAHASAN

Pemilihan bahan baku yang baik, akan menghasilkan produk roti yang berkualitas baik. Setiap bahan baku memiliki klasifikasi yang berbeda-beda. Pemilihan dan pembelian bahan ditoko Madu *bakery* dilakukan langsung oleh pemilik toko. Pemilihan bahan ditoko Madu bakery adalah sebagai berikut:

1. Tepung terigu : menggunakan tepung terigu berprotein tinggi yang memang khusus digunakan untuk membuat roti, mie, dan pasta. Bahan tepung terigu yang dipilih adalah yang berwarna putih, lembut saat dipegang ditangan, tidak terdapat ulat serta serangga, tidak menggumpal dan tidak berbau kurang sedap.
2. Telur : menggunakan telur ayam lokal yang berwarna kulit coklat cerah, cangkang telur tidak retak dan Telur dalam keadaan bersih.
3. Ragi : menggunakan ragi instan yang dapat langsung dipakai tanpa harus direndam terlebih dahulu, ragi yang dipilih adalah ragi dengan ukuran butir-butir ragi seragam dan ragi tidak menggumpal.
4. Garam : menggunakan garam yang berbentuk bubuk (*powder)* dengan ciri garam berwarna putih cerah, tidak memiliki rasa pahit, larut dalam air dan tidak keruh.
5. Air : menggunakan air PDAM dengan ciri air yang tidak terdapat kotoran atau keruh, tidak berbau, tidak ada rasa.
6. Gula : menggunakan gula pasir yang berwarna putih, memiliki rasa manis dan tidak pahit, tidak ada kotoran dan serangga dalam gula.

7. Susu : menggunakan susu kental manis dan susu bubuk. Dengan ciri susu kental manis yang berwarna putih kekuning-kuningan, kental, tidak berbau kurang sedap, dengan rasa manis. Susu bubuk yang digunakan memiliki ciri tidak menggumpal, berwarna putih kekuning-kuningan, tidak terdapat binatang dan kotoran dalam susu.
8. Mentega dan margarin : menggunakan mentega dan margarin yang berwarna kuning cerah, tidak terdapat jamur, tidak terdapat kotoran dan serangga, padat dan tidak meleleh.
9. Coklat : menggunakan coklat padat (*chocolate block)* dan coklat bubuk (*powder).* Ciri coklat padat yang baik adalah tidak berair, beraroma khas coklat dan tidak menyengat, permukaan coklat rata, sedangkan coklat bubuk yang digunakan adalah coklat bubuk yang berwarna coklat, tidak berwarna hitam, rasa coklat tidak pahit, coklat tidak menggumpal.
10. Bahan pengembang : menggunakan *baking powder*, *baking soda*, dan *emulsifier*. *Baking powder* dan *baking soda* yang digunakan adalah yang berwarna berwarna putih cerah, tidak menggumpal, sedangkan *emulsifier* yang digunakan berwarna kuning, kental, tidak terdapat kotoran dan tidak mencair.
11. Keju : menggunakan keju *cheddar*, keju yang dipilih adalah yang berwarna putih kekuning-kuningan, tidak berjamur, tekstur keju tidak berubah, padat dan tidak meleleh.

Pembelian bahan yang sering digunakan biasanya dilakukan 2 (dua) hari sekali, seperti tepung terigu, telur, keju, mentega, gula. Sedangkan bahan baku yang lain biasanya dilakukan pembelian jika stok bahan hampir habis. Setiap 2 (dua) hari sekali dilakukan kontrol bahan sehingga bahan yang digunakan tidak sampai habis.

Setelah melalui proses pembelian bahan, yang dilakukan langsung oleh pemilik toko Madu *bakery* dengan menggunakan klasifikasi bahan yang baik, maka bahan-bahan yang sudah dibeli akan diperiksa kembali apakah bahan yang didapat tidak rusak. Bahan yang sudah diperiksa akan disimpan terlebih dahulu ditempat yang bersih, jika bahan yang dibeli lebih awal masih belum habis. Bahan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan yang pembeliannya dilakukan lebih awal sehingga bahan yang lama tidak akan tersisa dan menjadi rusak.

Gambar 3.2 Bahan Baku

Dari sekian banyak produk yang dihasilkan oleh toko Madu Bakery Bangkalan diatas, maka penulis hanya akan menguraikan atau menjelaskan 5 (lima) macam

roti saja serta cara memilih bahan baku yang baik untuk menghasilkan roti yang baik pula, diantaranya :

a. Roti tawar

Untuk menghasilkan roti tawar yang baik maka, dalam pemilihan bahan yang diperlukan antara lain: tepung terigu berprotein tinggi yang khusus untuk membuat roti dengan komposisi 2500 gram, ragi instan 4½ sendok makan, air secukupnya, telur ayam lokal 1 butir dan 5 butir kuning telur, gula pasir putih 700 gram, vanili ½ sendok teh, *baking powder* 1 sendok teh, garam halus secukupnya, mentega 250 gram, margarin 250 gram, *emulsifier* (ovalet) 1 sdm, susu kental manis 5 sendok makan, susu bubuk 7 sendok makan.

Cara membuat:

1) Campurkan tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, dan ragi instant kedalam *mixer* aduk sampai merata. Tambahkan telur ayam, lalu siram dengan air sedikit demi sedikit sampai tercampur merata dan menggumpal.
2) Setelah itu, tambahkan mentega dan garam, *mixer* adonan sampai kalis dan elastis. Kemudian bentuk bulat dan diamkan selama 30 menit.
3) Selanjutnya, pukul-pukul adonan supaya mengempis lalu bagi adonan menjadi 750 gram tiap masing-masingnya.

4) Setelah dibagi, bentuk bulat adonan, lalu gilas dan gulung padat memanjang. Simpan di dalam loyang loaf yang telah diolesi mentega putih atau minyak. biarkan adonan selama 1 jam sampai mengembang.
5) Kemudian poles bagian atas adonan dengan menggunakan campuran susu dan telur yaitu 2 sendok makan susu segar,1 butir telur ayam, dan ½ sendok teh garam, kocok lepas.
6) Setelah semua bahan tercampur dalam adonan, panggang adonan dengan menggunakan oven 20 menit dengan suhu 175ºC sampai berwarna kuning kecoklatan dan matang.
7) Keluarkan adonan dari oven setelah matang lalu beri topping atau oles pada bagian atas adonan dengan menggunakan butter.

Dengan bahan dan komposisi diatas, maka produk (roti tawar) yang dihasilkan akan bagus, seperti tampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 3.3 Roti Tawar

b. Donat

Untuk menghasilkan donat yang baik maka, dalam pemilihan bahan yang diperlukan antara lain: tepung terigu berprotein tinggi yang khusus untuk membuat roti dengan komposisi 500 gram, ragi instan 1 sendok makan, air secukupnya, telur ayam lokal 1 butir dan 1 butir kuning telur, gula pasir putih 150 gram, vanili ¼ sendok teh, *baking powder* ½ sendok teh, garam halus secukupnya, mentega 50 gram, margarin 50 gram, *emulsifier* (ovalet) 1 sendok teh, Susu kental manis 1 sendok makan, air secukupnya, susu bubuk 1 sendok makan, hiasan (coklat mesis, kacang, keju) sesuai selera.

Cara Membuat:

1) Campur bahan kering (terigu, gula pasir, ragi instant, *bread improver*, susu bubuk, vanili) kedalam *mixer* hingga rata.
2) Masukan kuning telur, susu kental manis, campur kedalam *mixer* hingga rata kemudian beri air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan sudah bisa menyatu dan tidak lengket di wadah *mixer*.
3) Masukan butter, mentega dan garam, tunggu sampai adonan tercampur dan tidak lengket.
4) Keluarkan adonan dari mixer, pindahkan adonan kedalam loyang serta diamkan selama 15 menit.

5) Bagi adonan sekitar 60 gram, rounding sampai permukaan adonan halus dan udara didalamnya keluar, cirinya adonan menjadi padat halus lentur, istirahatkan 15 menit.
6) Ambil sebuah adonan, lubangi bagian tengah adonan dan diamkan selama 5 menit..
7) Masukkan adonan yang sudah dibuat kedalam minyak goreng dengan suhu 185 ºC hingga 190 ºC, goreng adonan donat hingga berwarna kuning kecoklatan.
8) Angkat adonan yang sudah matang, diamkan donat yang sudah matang hingga dingin.
9) Olesi donat dengan *butter cream* dan taburi dengan taburan (kacang, coklat mesis, keju) sesuai selera.

Bahan yang digunakan dan komposisi diatas merupakan bahan baku yang baik, dan hasilnya tampak seperti gambar dibawah ini :

Gambar 3.4 Donat

c. Roti keju susu

Untuk menghasilkan roti keju susu yang baik maka, dalam pemilihan bahan yang diperlukan antara lain: tepung terigu berprotein tinggi yang khusus untuk membuat roti dengan komposisi 500 gram, ragi instan 1 sendok makan, air secukupnya, telur ayam lokal 1 butir dan 1 butir kuning telur, gula pasir putih 150 gram, vanili ¼ sendok teh, *baking powder* ½ sendok teh, garam halus secukupnya, mentega 50 gram, margarin 50 gram, *emulsifier* (ovalet) 1 sendok teh, Susu kental manis 1 sendok makan, susu bubuk 1 sendok makan. Untuk membuat isian keju dibutuhkan keju bubuk 150 gram, susu bubuk 100 gram, tepung terigu 3 sendok makan, susu kental manis 5 sendok makan, keju *cheddar* 100 gram, mentega 3 sendok makan, air secukupnya.

Cara Membuat:

1) Campur bahan kering (terigu, gula pasir, ragi instant, *bread improver*, susu bubuk, vanili) kedalam *mixer* hingga rata.
2) Masukan kuning telur, susu kental manis, campur kedalam *mixer* hingga rata kemudian beri air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan sudah bisa menyatu dan tidak lengket di wadah *mixer*.
3) Masukan butter, mentega dan garam, tunggu sampai adonan tercampur dan tidak lengket.

4) Keluarkan adonan dari mixer, pindahkan adonan kedalam loyang serta diamkan selama 15 menit.
5) Bagi adonan sekitar 60 gram, rounding sampai permukaan adonan halus dan udara didalamnya keluar, cirinya adonan menjadi padat halus lentur, istirahatkan 15 menit.
6) Ambil sebuah adonan, giling pipih dan beri isi isian keju, bentuk sesuai selera.
7) *Proofing* selama 60 menit, setelah selesai olesi dengan susu kental manis dan kuning telur.
8) Masukkan adonan yang sudah dibuat kedalam oven, panggang dengan suhu 175 derajat selama 20-30 menit.
9) Setelah selesai proses pemanggangan, keluarkan roti yang sudah matang dari oven. Olesi roti dengan mentega agar permukaan roti mengkilap.

Bahan yang digunakan dan komposisi diatas merupakan bahan baku yangbaik, dan hasilnya tampak seperti gambar dibawah ini :

Gambar 3.5 Roti Keju Susu

d. Roti keju telur

Untuk menghasilkan keju telur yang baik maka, dalam pemilihan bahan yang diperlukan antara lain: tepung terigu berprotein tinggi yang khusus untuk membuat roti dengan komposisi 500 gram, ragi instan 1 sendok makan, air secukupnya, telur ayam lokal 1 butir dan 1 butir kuning telur, gula pasir putih 150 gram, vanili ¼ sendok teh, *baking powder* ½ sendok teh, garam halus secukupnya, mentega 50 gram, margarin 50 gram, *emulsifier* (ovalet) 1 sendok teh, Susu kental manis 1 sendok makan, susu bubuk 1 sendok makan. Untuk membuat isian keju dibutuhkan keju bubuk 150 gram, susu bubuk 100 gram, tepung terigu 3 sendok makan, susu kental manis 5 sendok makan, keju *cheddar* 100 gram, mentega 3 sendok makan, air secukupnya. Untuk bagian atas roti menggunakan keju *cheddar* 250 gram, telur ayam 1 butir, putih telur 1 butir.

Cara Membuat:

1) Campur bahan kering (terigu, gula pasir, ragi instant, *bread improver*, susu bubuk, vanili) kedalam *mixer* hingga rata.
2) Masukan kuning telur, susu kental manis, campur kedalam *mixer* hingga rata kemudian beri air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan sudah bisa menyatu dan tidak lengket di wadah *mixer*.
3) Masukan butter, mentega dan garam, tunggu sampai adonan tercampur dan tidak lengket.

4) Keluarkan adonan dari mixer, pindahkan adonan kedalam loyang serta diamkan selama 15 menit.
5) Bagi adonan sekitar 60 gram, rounding sampai permukaan adonan halus dan udara didalamnya keluar, cirinya adonan menjadi padat halus lentur, istirahatkan 15 menit.
6) Ambil sebuah adonan, giling pipih dan beri isi isian keju, bentuk sesuai selera.
7) *Proofing* selama 60 menit, setelah selesai olesi dengan susu kental manis, keju *cheedar* dan telur.
8) Masukkan adonan yang sudah dibuat kedalam oven, panggang dengan suhu 175 derajat selama 20-30 menit.
9) Setelah selesai proses pemanggangan, keluarkan roti yang sudah matang dari oven.

Hasil produk yang dibuat tampak seperti gambar dibawah ini :

Gambar 3.6 Roti Keju Telur

e. Roti pisang coklat

Untuk menghasilkan roti pisang coklat yang baik maka, dalam pemilihan bahan yang diperlukan antara lain: tepung terigu berprotein tinggi yang khusus untuk membuat roti dengan komposisi 500 gram, ragi instan 1 sendok makan, air secukupnya, telur ayam lokal 1 butir dan 1 butir kuning telur, gula pasir putih 150 gram, vanili ¼ sendok teh, *baking powder* ½ sendok teh, garam halus secukupnya, mentega 50 gram, margarin 50 gram, *emulsifier* (ovalet) 1 sendok teh, Susu kental manis 1 sendok makan, susu bubuk 1 sendok makan dan pisang raja 10 buah. Untuk membuat isian coklat dibutuhkan coklat bubuk 250 gram, susu bubuk 100 gram, tepung terigu 5 sendok makan, susu kental manis 10 sendok makan, coklat padat 250 gram, mentega 3 sendok makan, air secukupnya. Untuk bagian atas roti menggunakan campuran coklat bubuk 5 sendok makan, susu kental manis 2 sendok makan dan air secukupnya.

Cara Membuat:

1) Campur bahan kering (terigu, gula pasir, ragi instant, *bread improver*, susu bubuk, vanili) kedalam *mixer* hingga rata.
2) Masukan kuning telur, susu kental manis, campur kedalam *mixer* hingga rata kemudian beri air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan sudah bisa menyatu dan tidak lengket di wadah *mixer*.

3) Masukan butter, mentega dan garam, tunggu sampai adonan tercampur dan tidak lengket.
4) Keluarkan adonan dari mixer, pindahkan adonan kedalam loyang serta diamkan selama 15 menit.
5) Bagi adonan sekitar 60 gram, rounding sampai permukaan adonan halus dan udara didalamnya keluar, cirinya adonan menjadi padat halus lentur, istirahatkan 15 menit.
6) Ambil sebuah adonan, giling pipih dan beri isi isian coklat dan pisang, bentuk sesuai selera.
7) *Proofing* selama 60 menit, setelah selesai olesi dengan susu kental manis dan kuning telur. Hiasi adonan dengan pasta coklat.
8) Masukkan adonan yang sudah dibuat kedalam oven, panggang dengan suhu 175 derajat selama 20-30 menit.
9) Setelah selesai proses pemanggangan, keluarkan roti yang sudah matang dari oven. Olesi roti dengan mentega agar permukaan roti mengkilap.

Hasilnya akan seperti gambar dibawah ini :

Gambar 3.7 Roti Pisang Coklat

Pemilihan bahan baku ditoko roti Madu *bakery* Bangkalan, Madura dilakukan langsung oleh pemilik toko dengan klasifikasi bahan yang sudah sesuai dengan dilandasan teori Suhardjito (2006), Aprilia (2010), dan Syarbini (2013) tentang bahan baku roti serta pemilihan bahan baku yang baik. Maka produk roti yang dihasilkan memiliki kualitas roti yang baik.

Selama melaksanakan praktik kerja lapangan ditoko Madu *bakery* Bangkalan, Madura. Penulis mengalami beberapa kendala atau masalah dibagian produksi antara lain:

1. Kurangya peralatan sehingga memperlambat proses produksi, seperti spatula, *bread knife*, dan lain-lain.
2. Kurangnya waktu pada saat ada pesanan yang banyak di waktu dan hari yang sama, seperti pesanan roti tawar dan roti keju telur.

Untuk menyelesaikan masalah atau kendala diatas, maka penulis melakukan beberapa hal, antara lain:

1. Mengutamakan peralatan yang penting supaya dapat digunakan terlebih dahulu, dan memanfaatkan peralatan lain yang memiliki fungsi sama.
2. Mengerjakan pesanan yang proses produksinya lama dan mengerjakan pesanan yang sudah terlebih dahulu *reserve* (pesan) diawal.