LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

PRODUKTIVITAS USAHA ROTI DI UD.MADIROMA SELAMA PANDEMI COVID-19 DI DESA SERIBUDOLOK KECAMATAN SILIMAKUTA

OLEH:
RIRIS MERIATI SITORUS
178700017

PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS & TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2021

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

PRODUKTIVITAS USAHA ROTI DI UD.MADIROMA SELAMA PANDEMI COVID-19 DI DESA SERIBUDOLOK KECAMATAN SILIMAKUTA

OLEH:
RIRIS MERIATI SITORUS
178700017

PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS & TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN

2021

LEMBAR PENGESAHAN

PRODUKTIVITAS USAHA ROTI DI UD.MADIROMA SELAMA PANDEMI COVID-19 DI DESA SERIBUDOLOK KECAMATAN SILIMAKUTA

Telah Dilkssanakan Pada Tangal 15 September 2020 s/d 10 Oktober 2020 di UD.Madi Roma

Disusun Oleh:

Riris Meriati Sitorus 17.870.0017

Menyetujui :

Pembimbing

Jamilah Nasution S.Pd, M.Si

Pendamping Lapangan

Mika Romaselina Purba, SE

Mengetahui :

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

Dr. Faisal Amri Tanjung S.ST,MT

Wakil Dekan III

Abdul Karim, S.Si, M.Si

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan petunjuk, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Pabrik roti MADIROMA di Bandar Hinalang, Simalungun. Laporan Praktek Kerja Lapangan di susun sesuai dengan kegiatan yang di lakukan selama PKL di pabrik Roti MADIROMA yaitu tentang proses pengolahan dan produksi berbagai macam roti yang bisa di konsumsi, pengambilan data-data melihat langsung ke tempat pengolahan di pabrik MADIROMA, dan berwawancara langsung dengan Pengelola atau Pemilik Pabrik.

Pada kesenpatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada Bapak Dr. Faisal Amri Tanjung S.ST, MT selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi, Ibu Jamilah Nasution, S.Pd, M.Si selaku dosen Pembimbing selama Praktek Kerja Lapangan, Ibu Mika Romaseliana Purba selaku pemilik Usaha Pabrik Roti MADI ROMA dan rekan-rekan mahasiswa khususnya mahasiswa Jurusan Biologi yang telah banyak membantu.Serta semua pihak yang telah membantu terselesaikannya laporan Praktek Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak demi perbaikan selanjutnya. Semoga Laporan PKL ini dapat bermanfaat bagi semua khusus nya kepada mahasiswa yang akan datang.

Medan,27 Januari 2021

Penulis

Riris M. Sitorus

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **I**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **II**
KATA PENGANTAR ..... **III**
DAFTAR ISI ..... **IV**
BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 6
1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapangan 8
BAB II PROFIL PERUSAHAAN
2.1 Deskripsi Perusahaan 9
2.2 Sejarah Pabrik Roti 9
2.3 Kajian Umum Pabrik Roti 9
2.4 Izin Usaha Perusahaan 10
BAB III TINJAUAN PUSTAKA
3.1 Roti 11
3.2 Bahan Baku Pembuatan Roti 12
3.3 Bahan Tambahan Pembuatan Roti 14
BAB IV PELAKSANAAN KEGIATAN PKL
4.1. Tempat Pelaksanaan 15
4.2 Metode Pelaksanaan 15
4.3 Alat yang digunakan dalam pembuatan Roti 15
4.4 Proses produksi Roti di UD.MADIROMA 16
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN
5.1 Penghasilan Sebelum Pandemi Covid-19 17
5.2 Penhasilan Selama Pandemi Covid-19 18
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN
6.1 Kesimpulan 19
6.2 Saran 19
DAFTAR PUSTAKA 20
LAMPIRAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan urat nadi perekonomian daerah dan nasional. Sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah yakni usaha yang tangguh pada krisis ekonomi seperti saat ini sedang berlangsung pandemi Covid-19 yang dimana pandemi ini mengakibatkan krisis perekonomian. Pada dewasa ini praktisi ekonomi mayoritas merupakan praktisi UMKM yang tumbuh secara signifikan, hal ini menjadi sektor yang mampu menjadi penopang kemapaman perekonomian nasional. Peranan pemerintah sebagai sarana keberhasilan dalam pengembangan UMKM dengan melakukan berbagai terobosan untuk meningkatkan kinerja UMKM sehingga dapat menghasilkan produk-produk yang memiliki daya saing tinggi. Mengingat sebagian besar penduduk Indonesia merupakan praktisi usaha kecil yang harus diperhatikan dengan serius dan berkesinambungan. Pandemi Covid-19 telah menyebabkan berbagai kisis muultidiensi di Indoesia yang memuat pemerintah mengupayakan masyarakat mengembangkan usaha nya masing-masing untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Indonesia dan juga untuk menyediakan cadangan pasokan makanan (Schmidhuber, 2020).

Roti merupakan makanan alternatif pengganti nasi masyarakat Indonesia yang nilai gizinya tidak kalah dengan nasi. Faktor pendorong mengapa roti merupakan makanan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia karena umumnya roti merupakan makanan praktis siap saji. Seiring dengan proses globalisasi yang menurut produsen untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas maka pemberian jaminan yang pasti dari perusahaan terhadap produk berkualitas sangat berpengaruh dalam menentukan pasar dan daya saing. Salah satu faktor yang penting untuk menghasilkan produk berkualitas adalah proses produksinya. Roti yang berkualitas baik diperoleh dari proses produksi yang cukup panjang, mulai dari pemilihan bahan dasar sampai ke pengemasan dan penyimpanan yang tepat (Ayu dan Sudarminto,2014).

UNIVERSITAS MEDAN AREA

Untuk memproduksi roti yang baik yaitu memilih dan menangani bahan untuk proses produksi berupa jenis dan jumlah kebutuhan bahan baku dan jumlah bahan pembantu untuk satu periode telah tersusun. Mutu sangat penting sekali artinya, yang merupakan salah satu faktor keunggulan kompetitif, oleh karena itu pihak perusahaan atau industri roti yang mampu memproduksi dengan mutu keluaran yang tinggi dan harga yang bersaing cenderung akan menguasai pasar. Faktor mutu bahan baku dan bahan pembantu telah terukur, bahan baku dan bahan pembantu dipastikan tersedia untuk memenuhi persyaratan produksi. Memilih dan menyiapkan peralatan produksi, peralatan produksi roti telah disiapkan, persyaratan kebersihan dan status peralatan teridentifikasi dan siap, jenis dan fungsi alat produksi telah dikuasai, komponen peralatan yang terkait dicocokkan dan disesuaikan dengan kebutuhan proses produksi, parameter proses yang diperlukan memenuhi persyaratan keselamatan dan produksi, pemeriksaan per-start dilakukan sebagaimana kebutuhan tempat kerja, peralatan pencampur, pengaduk, pembagi, pemipih, pemanggang dan alat bantu lain dioperasikan sesuai alat (Haming & Nurnajamuddin,2017).

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 bakeri sangat bervariasi tergantung jenis bahan-bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. Pengendalian mutu proses produksi bila mutu sesuai kriteria mutu, kinerja peralatan, proses dan produk serta penyimpangannya diidentifikasi, menyimpan hasil produksi pada tempat higienis sebelum dikemas, informasi proses dicatat pada boring yang disesuaikan, produk hasilhasil dari proses di luar spesifikasi dikenali, diperbaiki dan atau dilaporkan untuk mempertahankan proses agar sesuai spesifikasi, tempat kerja dirawat sesuai dengan standar pemeliharaan tempat kerja. Titik pengendalian dimonitor untuk konfirmasi bahwa kinerja proses berada pada kendali sesuai dengan spesifikasi. Proses pembuatan roti mencapai spesifikasi dan dipertahankan sesuai persyaratan produksi (Kadarisman, 2012).

UNIVERSITAS MEDAN AREA

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Adapun tujuan dilakukan praktek kerja lapangan ini adalah untuk mengetahui produktivitas roti di Pabrik Roti UD. MADIROMA selama pandemi COVID-19.

1.3 Manfaat

Manfaat praktek kerja lapangan ini untuk memperluas pengetahuan dan wawasan berfikir dalam menerapkan ilmu yang dipelajari serta keterkaitannya dengan bidang ilmu yang lain. Dan untuk menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan antara teori yang diperoleh dengan aplikasinya di lapangan.

BAB II
PROFIL PERUSAHAAN

2.1 Deskripsi Perusahaan

Pabrik roti UD.MADI ROMA terletak di desa Bandar Hinalang, kecamatan Purba, Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatera Utara. Pabrik roti ini sangat mudah untuk di jangkau karena berada di sekitar jalan lintas dari berastagi ke pematang siantar. Adapun pabrik roti UD.MADI ROMA ini sekarang mempunyai 2 bangunan dalam bentuk rumah yang disewakan sebagai tempat untuk proses pengolahan roti dan tempat penyimpanan roti yang sudah jadi.

2.2 Sejarah Perusahaan Roti

Sejarah Berdirinya Pabrik roti UD. MADI ROMA yaitu dimulai pada tahun 2001. Adapun usaha roti UD.MADI ROMA ini masih berjalan hingga saat ini. Pabrik roti ini awalnya dimulai dari sebuah usaha kecil-kecilan di dalam rumah (home industry) hingga membuat kegiatan home industri ini menjadi sebuah usaha yang semakin besar dengan melakukan produksi roti di dalam pabrik. Usaha roti UD. MADI ROMA dipimpin oleh bapak Hot Madi Aman Damanik yang berperan sebagai pemilik pabrik. Perusahaan roti ini berlokasi di jalan Seribudolok-Pematang Siantar, Kec.Purba, Kab. Simalungun. Jumlah karyawan yang bekerja di dalam pabrik roti ini sekarang yaitu sebayak 17 orang.

2.3 Kajian Umum Pabrik Roti (UD. MADIROMA)

Tujuan didirikannya Pabrik Roti UD. MADI ROMA ini yaitu untuk menghasilkan berbagai jenis produk roti yang berkualitas dengan berbagai inovasi baru untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat dengan menerapkan harga yang sesuai dan terjangkau oleh masyarakat. Kemudian untuk menciptakan Lapangan Pekerjaan, untuk mendidik atau menambah ilmu/wawasan untuk pribadi maupun orang Lain dan Memperoleh keuntungan atau memperbaiki perekonomian).

UNIVERSITAS MEDAN AREA

2.4 Izin Usaha Perusahaan

Berdasarkan ketentuan 31 peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik, untuk dan atas nama Menteri, Pimpinan Lembaga, Gubernur, Bupati/Walikota, Lembaga OSS yang menerbitkan izin uasaha berupa **"Izin Usaha Mikro Kecil"**

Nama Pemilik Usaha	: Mika Romaseliana Purba
Nomor Induk Berusaha	: 0220005702825
Alamat Pemilik Usaha	: Simpang Banua, Kel. Purba Sipinggan, Kab. Simalungun, Prov. Sumatera Utara
Nama Usaha	: UD. MADI ROMA
Kode KBLI	: 10710
Nama KBLI	: INDUSTRI PRODUK ROTI DAN KUE
Alamat Usaha	: Prov. Sumatera Utara

Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) ini berlaku untuk melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang/jasa dan berlaku sebagai izin lokasi usaha sesuai ketentuan perundangan.

BAB III
TINJAUAN PUSTAKA

3.1 Roti

Roti merupakan salah satu bentuk makanan pokok yang cukup diminati masyarakat Indonesia. Sebagai contoh roti tawar ataupun sejenis roti basah yang sering dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia baik yang tinggal di wilayah perkotaan maupun pedesaan. Umumnya masyarakat memiliki roti karena roti dapat dijadikan makanan alternatif pengganti nasi. Selain itu roti merupakan makanan instan yang siap saji. Secara garis besar produk bakery bisa dikelompokkan menjadi kelompok roti dan kelompok biskuit. Produk roti mempunyai struktur berongga-ronga dan dikembangkan dengan ragi roti dan produk akhirnya bersifat plastis, elastis karena kadar air tinggi. Proses pengembangan pada roti ddapat dipengaruhi oleh beberapa hal, yaitu bahan baku, proses pembentukan adonan dan lama waktu fermentasi (Hidayati, 2013).

Selain kedua kelompok bakery tersebut ada jenis lain yaitu cake, yang merupakan produk hasil pemanggangan yang dikembangkan dengan pengembang kimia. Sel-sel udara yang terbentuk dihasilkan dengan cara pengocokan (terutama putih telur) yang menyebabkan udara terperangkap dalam adonan, serta adanya pembentukan gas dari bahan pengembang dan terbentuk uap air pada waktu pemanggangan. Produk lain yang dibuat dari terigu adalah donat. Produk ini berbeda dengan produk-produk bakery lainnya karena pada tahap akhir proses pembuatannya tidak dipanggang, melainkan digoreng. Donat mengembang karena ragi roti, juga akibat terbentuknya gas dari bahan pengembang dan uap air pada waktu penggorengan (Wijayanti, 2007).

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 ini diperlukan untuk memenuhi adanya variasi selera dan daya beli konsumen. Setiap bahan juga mempunyai

UNIVERSITAS MEDAN AREA

karakteristik fisik, kimia dan mekanik yang berbeda, demikian juga perubahan sifat-sifat tersebut akibat pengolahan mungkin berbeda. Oleh karena itu sebelum mengetahui cara pembuatan roti, terlebih dahulu mengenal jenis bahan yang akan digunakan, fungsi dalam pembuatan roti serta sifat-sifat yang dibutuhkan. Hal ini perlu diketahui untuk bisa memilih bahan secara ekonomis dan mengendalikan mutu produk sesuai dengan keinginan (Sudarmo, 2015).

3.2 Bahan Baku Pembuatan Roti

Bahan baku adalah sejumlah barang-barang yang dibeli dari pemasok (supplier) dan akan digunakan atau di olah menjadi produk roti. Berikut adalah bahan baku pembuatan roti yang digunakan untuk memproduksi roti.

1. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum, jenis bahan baku yang paling ideal untuk pembuatan roti, tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan roti adalah tepung yang mempunyai kualitas baik, karena tepung terigu mampu menyerap air dalam jumlah besar, dapat mencapai konsistensi adonan yang tepat, memiliki elastisitas yang baik untuk menghasilkan roti dengan remah halus, tekstur lembut, volume besar serta mengandung protein paling tinggi yaitu berkisar antara 8%-14%. Didalam tepung terigu terdapat senyawa yang dinamakan gluten. Tepung terigu mengandung dua macam protein yang memegang peranan penting dalam pembuatan roti, yaitu protein gluten berfungsi menentukan struktur produk roti dan memberikan kekuatan pada adonan untuk menahan gas dari aktivitas ragi, dan glutenin memberikan elastisitas dan kekuatan untuk perenggangan terhadap gluten (Ristono, 2009).

2. Margarin

Margarin pada umumnya dibuat dari minyak nabati. Margarin merupakan emulsi yang terdiri atas lemak nabati, air dan garam dengan perbandingan (80:18:2). Margarin dapat dikonsumsi tanpa dimasak. Margarin merupakan salah satu sumber energi dengan vitamin A, D, E dan K serta memiliki jumlah kalori yang lebih sedikit dari pada mentega biasa. Margarin memberi cita rasa gurih, mengurangi remah roti, mempermudah pemotongan, serta dapat memperlunak kulit roti dan berfungsi untuk memperpanjang daya simpan.

UNIVERSITAS MEDAN AREA

3. Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan baku pembuatan roti bakery, karena air dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan, kandungan air dalam bahan makanan roti ikut menentukan acceptability, kesegaran, dan daya tahan bahan, kandungan air pada produk roti di tentukan pada saat penggolahan dimulai penggadonan, air sangat menentukan pada pengolahan makanan roti, tanpa air pengolahan makanan tidak dapat berlangsung, air juga di gunakan sebagai ingerdient makanan olahan. Kadar air merupakan salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan cita rasa pada bahan pangan. Kadar air dalam bahan pangan ikut menentukan kesegaran dan daya awet bahan pangan tersebut, kadar air yang tinggi mengakibatkan mudahnya bakteri, kapang, dan khamir untuk berkembang biak, sehingga akan terjadi perubahan pada bahan pangan.

4. Ragi Roti

Ragi roti adalah bahan penggembang pada adonan yaitu sebagai bahan tambahan pangan yang digunakan dalam pembuatan roti dan kue, menambah volume pada adonan, dan pada saat adonan dipanggang dapat lebih menggembang, jika bahan penggembang dicampurkan kedalam adonan maka akan terbentuk gas karbon dioksida, gas inilah yang kemudian terperangkap didalam gluten (komponen protein yang ada dalam tepung terigu) sehingga adonan menjadi menggembang karena gas yang dihasilkan semakin lama akan semakin banyak.

5. Telur

Telur adalah suatu bahan makanan sumber protein hewani yang bernilai gizi tinggi. untuk dunia kuliner, telur berfungsi sebagai pengembang adonan, membentuk warna, perbaikan rasa, menambah nilai gizi, sebagai pelembut atau pengempuk, sebagai penambah aroma dan zat gizi. Jika telur tidak digunakan dalam adonan maka adonan harus ditambahkan cairan walaupun hasilnya kurang lunak. Roti yang lunak dapat diperoleh dengan penggunaan kuning telur yang lebih banyak. Kuning telur banyak mengandung lesitin (emulsifier). Telur adalah

UNIVERSITAS MEDAN AREA

suatu bahan makanan sumber zat protein hewani yang bernilai gizi tinggi. Fungsi telur dalam penyelenggaraan gizi adalah sebagai pengental, perekat atau pengikat.

6. Gula

Gula adalah karbohidrat murni yang tidak tersusun atas nutrien lainnya seperti, lemak, protein, vitamin, dan mineral karena gula itu karbohidrat yang murni maka gula disebut sebagai kalori kosong. Fungsi gula sebagai makanan ragi, memberi rasa, mengatur fermentasi, memperpanjang umur roti (shelf life), menambah kandungan gizi, membuat tekstur roti menjadi lebih empuk, memberi daya pembasahan pada roti dan memberi warna cokelat yang menarik pada kulit karena proses maillard atau karamelisasi (Moehji, 1971). Gula ditambahkan pada jenis roti tertentu untuk melengkapi karbohidrat yang ada untuk fermentasi dan untuk memberikan rasa yang lebih manis.

3.3 Bahan Tambahan Pembuatan Roti

Selain menggunakan beberapa bahan baku di atas untuk membuat roti pisang, roti ketawa dan roti bulan, ada juga beberapa bahan tambahan di dalam menghasilkan produk roti yaitu minyak makan, soda, wijen, perisa pisang dan gincu lemon (Pranoto, 2013).

UNIVERSITAS MEDAN AREA

BAB IV
PELAKSANAAN KEGIATAN PKL

4.1 Tempat Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

Praktek kerja lapangan dilaksanakan di Pabrik Roti MADIROMA, yang beralamat di Bandar Hinalang, jalan Seribudolok-Pematang Siantar, Kec.Purba, Kab. Simalungun. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini dilakukan selama satu bulan mulai tanggal 10 September 2020 dan diakhiri pada tanggal 10 Oktober 2020.

4.2 Metode pengumpulan data yang dilakukan pada pelaksanaan PKL

1. Observasi

   Observasi atau pengamatan secara langsung di lapangan pada saat proses dan kegiatan produksi pembuatan roti yang dilakukan oleh para karyawan pabrik roti.

2. Wawancara

   Wawancara langsung dengan para pekerja atau karyawan yang berkaitan dengan proses produksi pembuatan roti dan hal-hal yaang belum di mengerti untuk menggali informasi lebih banyak. Kemudian melakukan pencatatan untuk mendapatkan data dari sumber pimpinan Produksi pabrik roti MADIROMA terkait dengan sejarah-sejarah berdirinya pabrik roti, struktur organisasi Pabrik roti dan data lainnya, dan sumber-sumber yang dapat di pertanggung jawabkan dan mendukung kegiatan praktek kerja lapangan.

3. Praktek Kerja Lapangan Terlibat langsung dalam proses dan kegiatan yang diperbolehkan oleh pihak pabrik roti.

4.3 Alat yang digunakan dalam pembuatan Roti

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan roti di pabrik UD.MADIROMA yakni terdiri dari: Wajan, Pencetak roti (Roll pin), tong besar, loyang, timbangan, oven (pemanggang), pisau, plastik putih, karet, meja, kursi dan seragam untuk semua pekerja (karyawan).

UNIVERSITAS MEDAN AREA

4.4 Proses Produksi Roti di Pabrik roti UD.MADIROMA

a) Penyiapan Bahan

Menyiapkan semua bahan baku yang akan digunakan dalam proses pembuatan Roti. Baik itu roti pisang, roti bulan dan roti ketawa.

b) Penimbangan Semua bahan

Bahan ditimbang sesuai dengan ukuran takaran yang sudah ditentukan. Penimbangan semua bahan juga harus di lakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan bahan karena sangat penting dan sangat mempengaruhi agar roti yang dihasilkan juga memiliki rasa, aroma dan tekstur yang berkualitas baik sehingga dalam penimbangaannya harus teliti.

c) Tahap Pencampuran Tahap

Pencampuran yaitu mencampur semua bahan yang sudah ditimbang, Langkah pertama yaitu memasukkan semua bahan kering dan kuning telur, diaduk dengan kecepatan rendah lalu air dimasukkan sedikit demi sedikit. Setelah tercampur rata kemudian ragi roti dan mentega dimasukkan. Adonan diaduk dengan kecepatan sedang hingga kalis. Penggadukkan dihentikan setelah adonan menjadi kalis.

d) Peragian/fermentasi

Peragian/fermentasi terhadap adonan dibiarkan beberapa saat. Di pabrik roti UD.Madiroma proses ini dilakukan dengan sederhana yaitu adonan di fermentasi dalam suhu tertutup selama 1 jam.

e) Pencetakan dan Pemotongan

Pemotongan dan Pencetakan Adonan dilakukan sesuai dengan bentuk dan ukuran roti yang akan dibuat. Adapun proses pencetakan adonan dilakukan dengan cara menimbang adonan dengan berat yang sama dan kemudian dicetak menggunakan roll pin.

f) Pengovenan dan Penggorengan

Proses pengovenan dilakukan untuk menghasilkan roti pisang dan roti bulan sedangkan proses penggorengan dilakukan untuk menghasilkan roti ketawa. Adapun lamanya waktu yang dilakukan untuk melakukan proses pengovenan yaitu sekitar 10-15 menit dengan suhu yang digunakan 200°C. Sedangkan dalam proses penggorengan membutuhkan waktu sekitar 10 menit.

UNIVERSITAS MEDAN AREA

BAB V
HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil wawancara saya bersama pemilik usaha roti UD. MADI ROMA maka dapat diketahui bahwa besar modal pengeluaran yang harus dibutuhkan untuk menghasilkan 3 jenis roti yaitu jenis roti ketawa, roti pisang dan roti bulan di pabrik tersebut yaitu berkisar Rp.40.000.000 setiap bulannya sebelum pandemi Covid-19. Sementara selama pandemi Covid-19 ini modal yang dikeluarkakan yaitu berkisar Rp.30.000.000 setiap bulannya.

Adapun yang dimakusd dengan modal perusahaan adalah biaya pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk atau jasa di pabrik roti UD.MADI ROMA termasuk biaya untuk membeli bahan baku, peralatan dan juga gaji bagi setiap karyawan (pekerja) di pabrik roti tersebut. Tujuan dari perhitungan biaya dilakukan agar pelaku/pemilik usaha dapat megetahui besar keuntungan atau kerugian yang diperoleh. Dengan begitu pemilik usaha akan dapat lebih mudah mengetahui apakah usaha tersebut memberikan keuntungan dari penghasilan yang di peroleh atau justru membuat rugi.

Tabel 1. Penghasilan usaha roti di UD. MADIROMA

NO	Keterangan	Penghasilan	
		Sebelum Pandemi Covid-19	Selama Pandemi Covid-19
1	Modal Perusahaan (pengeluaran)	Rp.40.000,000	Rp.30.000,000
2	Penjualan ke warung (pemasukan)	Rp. 60.500.000	Rp. 38.500.000
3	Penghasilan/minggu	Rp.20.500.000	RP.8.500.000
4	Penghasilan/bulan	Rp.82.000.000	Rp.34.000.000

Berdasarkan data penghasilan diatas, maka dapat diketaui bahwa penghasilan yang diperoleh pemilik usaha roti di UD.MADIROMA secara signifikan sangat berpengaruh atau sangat berbeda jauh saat sebelum pandemi Covid-19 dan selama pandemi Covid-19.

UNIVERSITAS MEDAN AREA

5.1 Penghasilan Sebelum Pandemi Covid-19

Sebelum pandemi Covid-19 modal perusahaan atau pengeluaran yang dibutuhkan untuk memproduksi roti di pabrik UD.MADI ROMA yaitu sebesar Rp.40.000.000. Adapun kegunaan dari modal tersebut yaitu untuk menyediakan pasokan bahan baku, alat dan termasuk juga pengeluaran untuk gaji setiap pekerja (karyawan) di pabrik tersebut. Kemudian Roti yang di produksi atau yang dihasilkan per hari yaitu sebanyak 210 ball sedangkan dalam satu minggu roti yang di produksi yaitu sebanyak 1100 ball.

Kemudian, proses pemasaran atau penjualan produk roti yaitu dilakukan ke warung-warung atau toko-toko roti tertentu yang sebelumnya sudah melakukan kerjasama dengan pihak pabrik Roti UD.MADI ROMA. Adapun harga roti per ball nya yaitu dijual sebesar Rp.55.000,00. Jadi, untuk penghasilan (keuntungan) yang di peroleh per minggu yaitu sebesar Rp.20.500.000 dan penghasilan per bulan sebesar Rp.82.000.000.

5.2 Penghasilan Selama Pandemi Covid-19

Selama pandemi Covid-19 modal perusahaan atau pengeluaran yang dibutuhkan untuk memproduksi roti yaitu sebesar Rp. 30.000.000. Adapun modal tersebut sudah termasuk juga untuk menyediakan pasokan bahan baku, peralatan dan gaji karyawan. Kemudian roti yang di produksi atau yang dihasilkan dalam sehari yaitu sebanyak 140 ball sedangkan dalam satu minggu roti yang di produksi yaitu sebanyak 700 ball. Jadi untuk harga roti per ball nya yaitu dijual sebesar Rp.55.000,00. Penghasilan (keuntungan) yang di peroleh tiap minggunya yaitu sebesar Rp.8.500.000 dan penghasilan per bulan yaitu sebesar Rp.34.000.000.

Adapun dampak yang terjadi terhadap pemilik usaha roti UD.MADI ROMA akibat pandemi Covid-19 ini yaitu mengalami penurunan produksi roti akibat pandemi Covid-19 yang masih mewabah sampai saat ini. Yang dimana sebelum terjadi pandemi Covid-19, industri roti ini masih mampu memproduksi roti sebanyak 1100 ball setiap minggunya sedangkan setelah pandemi Covid-19 mewabah di Indonesia Industri roti ini hanya mampu memproduksi roti 700 ball setiap minggunya.

Selain itu, dampak yang terjadi terhadap produksi roti di UD.MADI ROMA selama pandemi Covid-19 ini yaitu semakin berkurangnya daya beli masyrakat yang mempengaruhi penghasilan dari usaha ini juga semakin berkurang atau mengalami penurunan. Adapun cara yang dilakukan oleh pemilik industri roti UD.MADI ROMA ini agar tetap memperoleh penghasilan selama pandemi Covid-19 ini yaitu tetap menjalankan usahanya dengan terlebih dahulu membuat surat izin kepada pemerintah untuk menjalankan usaha rotinya selama pandemi ini dengan membuat persyaratan agar setiap karyawan yang bekerja di pabrik tetap menerapkan protokol kesehatan. Kemudian untuk membantu mendapatkan penghasilan tambahan dari industri roti ini, pemilik usaha ini juga mengalihkan sebagian karyawan nya yang bekerja di pabrik roti yaitu dengan bekerja di ladang untuk bercocok tanam sehingga melalui penghasilan yang diperoleh dari hasil pertanian tersebut dapat menutupi kerugian dari usaha roti itu sendiri serta dapat membuat seluruh karyawan di pabrik tetap memiliki pekerjaan tanpa harus di PHK dengan beralih ke bidang pekerjaan yang lain.

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah saya lakukan di Pabrik Roti UD.MADI ROMA maka dapat disimpulkan bahwa: Ada pengaruh besar terkait dengan penghasilan yang diperoleh dari hasil produksi roti sebelum pandemi Covid-19 dan selama pandemi Covid-19 ini. Adapun penghasilan (keuntungan) yang diperoleh dari usaha roti UD.MADIROMA sebelum masa pandemi covid-19 yaitu berkisar Rp.82.000.000 per bulannya. Sedangkan penghasilan (keuntungan) yang diperoleh selama masa pandemi covid-19 yaitu berkisar Rp.34.000.000.

6.2 Saran

Diharapkan kepada pemilik usaha roti agar dapat semakin mengembangkan kebutuhan pangan khususnya di daerah Sumatera Utara dengan menambah dan menciptakan inovasi-inovasi jenis roti terbaru.

UNIVERSITAS MEDAN AREA

DAFTAR PUSTAKA

Ayu, D.C dan Sudarminto, S.Y. (2014). Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Bramijaya. Malang, Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (2):110-120.

Haming & Nurnajamuddin. (2017). Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur Dan Jasa. Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.

Hidayati, F.N. (2013). Daya Pembengkakan Campuran Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Kesukaan Sensorik Roti Tawar. Program Syudi Gizi, Fakulats Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Kadarisman, D. (2012). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Penerbit : IPB Press Bogor.

Pranoto. (2013). Effect of Natural and Lactobacillus Fermentation on in-vitro Protein and digestibilities of sorgum flour. Food Bioscience.

Ristono, Agus. (209). Manajemen Persediaan Edisi Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Sudarmo. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Subtotusi Tepung Kulit Ari Kedelai. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Schmidhuber, J. (2020). COVID-19 : From a Global Health Crisis to a Global Food Crisis. FAO food Outlook,9.

Wijayanti. Y. R. (2007). Substitusi Tepung Gandum *(Triticum aestivum)* Dengan Tepung Garut Pada Pembuatan Roti Tawar. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta.

UNIVERSITAS MEDAN AREA

LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto-foto dukumentasi proses pembuata roti di UD.MADIROMA

Gambar 1. Proses pencetakan adonan roti

Gambar 2. Adonan yang sudah di cetak

Gambar 3. Proses pemanggangan

Gambar 4. Proses penggorengan

Gambar 5. Proses Pengemasan

Gambar 6. Produk roti yang sudah jadi.

Lampiran 2. Jadwal kegiatan proses pembuatan Roti di UD.MADIROMA

Waktu	Kegiatan
06.00-07.00 WIB	Pengadonan bahan baku
07.00.00 WIB	Sarapan pagi dan istirahat
08.00-11.15 WIB	Proses pencetakan, penggorengan/pemanggangan
11.30-13.30 WIB	Proses embungkusan roti Ketawa dan roti Bulan
13.30-14.45WIB	Makan siang
14.45-18.00 WIB	Pemotongan dan packing

UNIVERSITAS MEDAN AREA