

STORAGE OF RAW MATERIALS AND FINISHED MATERIALS OF BAKERY PRODUCTS AT ROTTE BAKERY PEKANBARU

Oleh : Adella Puspita Sari

Pembimbing: Dr.Hj.Mariaty Ibrahim S.Sos, M,Si

Program Studi Administrasi Bisnis - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan IlmuS Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

Rotte Bakery Pekanbaru is one of the well-known cake shops in Pekanbaru City. This study aims to find out how the storage of raw materials and finished ingredients for bakery products is carried out by Rotte Bakery Pekanbaru. This study used descriptive qualitative method. Data collection techniques are observation, interviews and documentation. Based on the results of research conducted at Rotte Bakery Pekanbaru, the storage of raw materials and finished materials is good enough so that the products sold are of good quality. The subjects of this research are the Head of Production from Rotte Bakery Pekanbaru and also the employees who work for the company.

Keywords: Storage, raw materials, finished materials, products, bakery

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rotte bakery menjadi salah satu dari beberapa toko bakery yang ada di Kota Pekanbaru dimana mereka telah mempersiapkan pelayanan dan hasil yang sangat baik. Di Pekanbaru, terdapat sebuah toko bakery ternama yaitu Rotte Bakery,

. Setiap toko bakery harus menjaga standar kualitas yang mereka punya, baik dari segi penyimpanan bahan baku maupun bahan jadi agar toko bakery tetap bisa bertahan dan berkembang sesuai perkembangan zaman.

Standar bahan baku dan bahan jadi toko bakery harus terus meningkat sebagai akibat dari daya saing industri. Karena itu, sektor ini harus mampu memberikan produk yang memuaskan keinginan dan permintaan pembeli. Untuk meningkatkan jumlah pembeli yang datang ke Rotte Bakery.

Dibawah ini ialah informasi biaya produksi selama 5 bulan terakhir di Rotte Bakery Pekanbaru :

Tabel 1.2
Data Penjualan di Rotte Bakery
Pekanbaru 2018-2022

No. (1)	Tahun (2)	Jumlah (3)
1.	2018	Rp. 2.970.270.000
2.	2019	Rp. 3.834.270.000
3.	2020	Rp. 3.701.070.000
4.	2021	Rp. 3.330.270.000
5.	2022	Rp. 3.690.270.000

Sumber: *Data Rotte Bakery*

Dari tabel 1.2, dapat dilihat data penjualan di Rotte Bakery Pekanbaru Pada tahun 2018 senilai Rp. 2.970.270.000, pada tahun 2019 penjualan rotte bakery mengalami kenaikan menjadi Rp. 3.834. 270.000 , sedangkan 2020 dan 2021 mengalami penurunan yang tidak stabil. Dan pada tahun 2022 mengalami kenaikan dari Rp. 3.330.270.00 pada 2021 menjadi Rp. 3.690.270.000. Hal inilah dipengaruhi oleh salah satu faktor yaitu adanya pembelian bahan baku dan bahan jadi yang bisa disimpan lama dan bahan yang tidak bisa disimpan lama.

Pentingnya penyimpanan yang baik dalam industri bakery tidak dapat dipandang ringan. Penyimpanan yang optimal dapat mempengaruhi kualitas, keamanan, dan daya tahan produk bakery. Penyimpanan yang tepat dapat mempertahankan tekstur yang baik, rasa yang segar, aroma yang sedap, serta menjaga kebersihan dan keamanan produk. Sebaliknya, penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan perubahan tekstur menjadi lembek, keras, atau kering, penurunan kualitas rasa dan aroma, risiko kontaminasi mikroba, dan bahkan kerusakan fisik pada produk bakery (Gultom et al., 2019).

Beberapa faktor yang memengaruhi penyimpanan bahan baku dalam industri bakery antara lain suhu, kelembaban, cahaya, udara, dan kebersihan lingkungan

penyimpanan. Suhu yang tidak tepat dapat mempercepat kerusakan bahan baku, sementara kelembaban yang tinggi dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan. Cahaya dapat menyebabkan oksidasi yang mengurangi kualitas bahan baku, sedangkan udara yang terkontaminasi dapat menyebabkan kontaminasi silang antara bahan baku yang berbeda. Kebersihan lingkungan penyimpanan juga sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk (Nisa Rahmaniyah et al., 2022).

Untuk mengatasi permasalahan penyimpanan bahan baku, industri bakery umumnya menggunakan metode penyimpanan tertentu. Metode yang umum digunakan adalah penyimpanan dalam kondisi suhu terkendali, seperti penyimpanan dingin (*chilling*) dan penyimpanan beku (*freezing*). Penyimpanan dingin dapat memperlambat pertumbuhan mikroorganisme dan mempertahankan kualitas produk dalam jangka waktu tertentu. Sementara itu, penyimpanan beku digunakan untuk memperpanjang umur simpan produk bakery dengan menghentikan aktivitas enzim dan mikroorganisme (Nisa Rahmaniyah et al., 2022).

Namun, metode penyimpanan tersebut harus dilakukan dengan baik sesuai dengan karakteristik bahan baku. Parameter seperti suhu penyimpanan, pengemasan yang tepat, serta agar kualitas produk

tetap terjaga pemakaian bahan pengawet yang sesuai harus diperhatikan. Selain itu, pengawasan dan pengendalian kondisi penyimpanan secara rutin juga perlu dilakukan untuk menghindari perubahan yang merugikan pada produk bakery (Gultom et al., 2019).

Pengaruh penyimpanan terhadap kualitas produk bakery tidak dapat diabaikan. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan perubahan tekstur menjadi keras, lembek, atau kering, penurunan kualitas rasa dan aroma, perubahan warna, serta perubahan organoleptik lainnya. Hal ini dapat mengurangi daya tarik produk bakery bagi konsumen dan berpotensi mengurangi kepuasan pelanggan (Gultom et al., 2019).

Salah satu pelaku industri roti yang beroperasi di Indonesia adalah Rotte Bakery. Industri ini didirikan sejak 8 Januari 2016 silam oleh Bapak Syafrizal di Jalan Bukit Barisan Pekanbaru. Sebagai bagian krusial dari industri bakery, Rotte Bakery dituntut untuk menyediakan produk bakery yang segar, lezat, dan berkualitas tinggi kepada pelanggannya. Di Indonesia, industri makanan, termasuk bakery, diatur oleh berbagai kebijakan dan regulasi yang bertujuan untuk menjaga standar kebersihan, keamanan, dan kualitas produk. Persyaratan sanitasi, penggunaan bahan pengawet yang diizinkan, pelabelan yang jelas, dan standar keamanan pangan harus dipatuhi oleh industri bakery, termasuk Rotte Bakery (Ramadani, 2021).

Selain itu, kebijakan dan regulasi terkait penyimpanan dan keamanan pangan juga perlu diperhatikan. Di banyak negara, industri makanan termasuk bakery diatur oleh kebijakan dan regulasi yang berlaku. Persyaratan sanitasi, penggunaan bahan pengawet yang diizinkan, dan standar keamanan pangan merupakan beberapa aspek yang perlu dipatuhi oleh Rotte Bakery dalam penyimpanan bahan baku serta bahan jadi produk bakery (Lestari, 2020).

Beberapa penelitian sebelumnya telah dilakukan dalam bidang penyimpanan bahan baku serta bahan jadi produk bakery, tetapi penelitian yang khusus mengeksplorasi penyimpanan bahan baku serta bahan jadi produk bakery di Rotte Bakery masih terbatas. Maka sebab itu, penelitian ini bermaksud guna menganalisis sistem penyimpanan yang ada di Rotte Bakery, mengidentifikasi perbaikan dimana bisa dilaksanakan guna menaikkan kualitas, keamanan, serta daya tahan produk bakery. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh penyimpanan dan strategi pengelolaan yang efektif, diharapkan Rotte Bakery dapat mengoptimalkan operasional penyimpanan, memenuhi harapan konsumen, dan mempertahankan posisinya di industri bakery.

Maka sebab itu peneliti tertarik untuk menjalankan penelitian dengan mengangkat judul **“PENYIMPANAN BAHAN BAKU DAN BAHAN JADI PRODUK BAKERY DI**

ROTTE BAKERY PEKANBARU”

1.2 Rumusan Masalah

Sejalan dengan latar belakang penelitian tersebut, maka masalah yang bisa dirumuskan pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana penyimpanan bahan baku dan bahan jadi produk bakery di Rotte Bakery Pekanbaru?
2. Apa saja kendala pada Penyimpanan bahan baku dan bahan jadi produk bakery di Rotte Bakery Pekanbaru?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penyimpanan bahan baku dan bahan jadi produk bakery di Rotte Bakery Pekanbaru
2. Untuk mengetahui kendala pada penyimpanan bahan baku dan bahan jadi produk bakery di Rotte Bakery Pekanbaru

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

- a. Tugas akhir ini bisa memberi kontribusi baru terhadap perkembangan pengetahuan mengenai bidang manajemen penyimpanan bahan baku dan bahan jadi dalam industry bakery
- b. Melalui penelitian ini, penulis mengembangkan kerangka teoritis baru dan menerapkan konsep baru yang relevan dalam industri bakery

1.4.2 Manfaat Praktis

- a. Bagi Penulis
Melalui penelitian ini, penulis mendapatkan pemahaman yang lebih

mendalam mengenai manajemen penyimpanan bahan baku dan bahan jadi dalam industri bakery

b. Bagi Masyarakat

Melalui penelitian ini, masyarakat bisa mengetahui kualitas makanan yang diproduksi oleh Rotte Bakery Pekanbaru sehingga masyarakat dapat menjaga kesegaran dan kebersihan melalui penyimpanan yang baik ketika memberi produk bakery

c. Bagi Pemerintah

Penelitian ini dapat berkontribusi terhadap peningkatan kualitas industri makanan lokal, khususnya pada sektor industri bakery melalui penyimpanan yang sesuai standar perkembangan industri makanan di Pekanbaru.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

Yoeti mengklaim bahwa kata *Pari* dan *Wisata* adalah asal mula kata "pariwisata". Kata "pari" bisa berarti "banyak", "berkali-kali", "berputar", atau "lengkap". Sementara istilah "wisata" adalah sinonim untuk kata bahasa Inggris "travel" dalam konteks ini, itu juga dapat dipahami sebagai perjalanan atau bepergian. Berlandaskan kata ini, istilah "pariwisata" juga dapat digunakan untuk merujuk pada perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari satu lokasi ke lokasi lain, yang juga dikenal sebagai "tour" pada bahasa Inggris.

Berdasar pada H. Kodhyat. (1998) Perjalanan antar lokasi itulah yang dimaksud dengan pariwisata. apakah itu untuk penggunaan pribadi, perorangan, atau kelompok. Sedangkan para pelancong mungkin tertarik untuk menjaga keseimbangan mental mereka, seperti dengan meminimalkan stres atau menemukan aktivitas baru dan menarik.

James J. Spillane dalam perspektifnya mengatakan bahwa pariwisata didefinisikan sebagai praktek perjalanan dengan tujuan mencari kesenangan, mencari kepuasan, mempelajari sesuatu, meningkatkan kesehatan, menikmati olah raga atau bersantai, menyelesaikan tugas, berziarah, serta tujuan lain yang sejenis.

2.2 Bakery

2.2.1 Sejarah Bakery

Sejarah lain mengatakan bahwa roti pertama kali ditemukan di negara Mesir pada 12.000 tahun yang lalu. Hal ini didasarkan pada kegemaran masyarakat Mesir dalam mengonsumsi gandum yang kemudian mereka menemukan cara lain untuk mengonsumsi gandum dengan dijadikan produk olahan roti. Roti yang telah dibuat kemudian disimpan selama berhari-hari untuk stok makanan mereka.

Dimulai dari wilayah perkembangannya di Mesir, roti mulai tersebar ke wilayah Yunani bahkan hingga ke Eropa. Saat ini, roti bahkan telah menjadi makanan pokok dan makanan yang mencerminkan status sosial

seseorang di Eropa. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa roti memiliki bahan dasar yang berwarna putih dengan harga yang cukup mahal serta hanya orang kaya yang mampu membeli. Alhasil, masyarakat dengan kelas menengah ke bawah cenderung menggunakan tepung berbahan dasar gelap untuk membuat roti (Nutastecake.com, 2021).

2.2.2 Keunggulan Bakery

Keunggulan produk bakery juga terletak pada tampilan visual yang menarik. Bakery biasanya dirancang dan dihias dengan indah, menggunakan berbagai teknik dekorasi seperti icing, krim, taburan, atau penggunaan bentuk-bentuk yang menarik. Penampilan yang menarik ini dapat meningkatkan daya tarik visual dan memberikan kesan yang menggugah selera bagi konsumen.

Selain itu, bakery juga menawarkan beragam pilihan dan variasi produk. Konsumen dapat memilih dari beragam jenis roti meliputi roti tawar, roti gandum, roti manis, roti isi, roti kering, dan sebagainya. Selain itu, bakery juga menyediakan berbagai macam kue, pastry, dan produk panggang lainnya. Keberagaman ini memungkinkan konsumen untuk menemukan produk yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan mereka.

Selanjutnya, bakery juga seringkali dianggap

sebagai makanan yang segar dan alami. Banyak bakery menggunakan bahan-bahan alami dan segar, seperti tepung terigu tanpa pengawet, mentega asli, telur segar, dan bahan-bahan lain yang memberikan kepercayaan kepada konsumen mengenai kualitas produk. Bakery juga sering kali menggunakan proses pembuatan yang tradisional dan menghindari penggunaan bahan tambahan yang berpotensi merusak kualitas dan nilai gizi (Paulus & Wardhani, 2018).

2.3 Penyimpanan

2.3.1 Manajemen Penyimpanan Bakery

Metode penyimpanan bahan baku berlandaskan jenisnya (basah serta kering) memiliki persyaratan sanitasi dan keamanan yang harus dipenuhi, seperti yang dijelaskan oleh (Nisa Rahmaniyah et al., 2022). Berikut adalah penjelasan tentang beberapa tipe penyimpanan:

- a. Penyimpanan
- b. Penyimpanan
- c. Pendinginan

kesimpulannya, setiap metode penyimpanan bahan baku memiliki persyaratan sanitasi dan keamanan yang berbeda. Pemahaman dan penerapan metode yang tepat dapat membantu mempertahankan kualitas, kesegaran, dan umur simpan bahan baku secara optimal.

2.3.2 Penyimpanan Bahan Baku Produk Bakery

Selain untuk menjaga keawetan, kualitas, dan memudahkan karyawan dalam mencari komponen makanan yang dibutuhkan, penyimpanan bahan makanan juga

diupayakan untuk menjaga ketersediaan bahan pada saat diperlukan dalam proses penyiapan makanan sesuai dengan pesanan. Penyimpanan makanan di bakery sangat penting karena komponen makanan dapat cepat rusak, terutama jika tidak dijaga kebersihannya, tidak diatur, dan dirawat dengan baik.

Berdasar pada (Widya Aprilita Minamilail et al., 2022) terdapat empat kemungkinan cara penyimpanan bahan makanan secara umum. Pertama, lebih banyak persediaan dan barang-barang yang tidak mudah rusak disimpan di fasilitas penyimpanan kering. Kedua, penggunaan refrigerator untuk penyimpanan jangka pendek bahan yang mudah rusak. Ketiga, penggunaan unit *deep-chilling* khusus untuk periode singkat. Terakhir, Makanan yang mudah rusak disimpan dalam *freezer* untuk waktu yang lama.

2.3.3 Penyimpanan Bahan Jadi Produk Bakery

Penyimpanan bahan jadi produk bakery merupakan tahap penting dalam proses produksi bakery untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan umur simpan produk.

2.4 Bahan Baku

Rusdiana (2014: 368) menyatakan bahwasanya “bahan baku ialah barang yang dikumpulkan untuk dipergunakan pada proses industri, yang sebagian langsung berasal dari sumber alam.

Perusahaan lain dapat menyediakan bahan baku.

Menurut Baroto, bahan baku didefinisikan sebagai produk berwujud meliputi tembakau, kertas, plastik, atau bahan lain dimana berasal dari sumber alam, dibeli dari pemasok, atau diproses oleh perusahaan itu sendiri untuk dipergunakan atas proses pembuatannya sendiri, Baroto (2002 : 52).

Hanggana (2006 : 11) Menurut Hanggana, bahan baku ialah segala sesuatu yang dipergunakan guna membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi.

2.5 Produk

Produk, berdasar pada Fandy Tjiptono (2015:231), ialah interpretasi subjektif produsen terhadap 'sesuatu' yang mungkin disediakan sebagai upaya untuk mencapai tujuan organisasi dengan cara memuaskan kebutuhan serta keinginan pelanggan, sesuai dengan kompetensi, kapasitas organisasi, dan daya beli pasar.

Produk dipahami sebagai kumpulan ciri-ciri dimana mencakup semua identitas produk yang bisa ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan dan selanjutnya dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi untuk memenuhi keinginan serta kebutuhan konsumen, menurut beberapa definisi yang diberikan di atas. Salah satu elemen yang paling penting atau diperlukan dari transaksi pasar adalah produk.

2.6 Bakery

Bakery adalah makanan ringan yang dihasilkan dari tepung terigu yang dipadukan dengan komponen bakery seperti telur, gula, susu, margarin, ragi, serta air, selanjutnya

diblender dengan mixer, selanjutnya dipotong-potong serta dibentuk, lalu diletakkan di atas loyang, dan terakhir dipanggang kemudian di packing.

Yayath (2009) menyebutkan langkah-langkah berikut untuk menghasilkan roti yang unggul:

1. Seleksi Bahan-Bahan
2. Penimbangan Bahan-Bahan
3. Pengadukan Bahan (Mixing)
4. Fermentasi (Peragian)
5. Potong/ Timbang
6. Membulatkan (Rounding)
7. Istirahat (Intermediate Proff)
8. Pengerolan (Shetting)
9. Dipulung (Moulding)
10. Meletakkan Dalam Cetakan/ Loyang
11. Istirahat Terakhir (Final Proofing)
12. Pembakaran/ Pemanggang

2.9 Konsep Operasional

1. Bahan Baku

Selain untuk menjaga keawetan, kualitas, dan memudahkan karyawan dalam mencari komponen makanan yang dibutuhkannya, penyimpanan bahan makanan juga diupayakan untuk menjaga ketersediaan bahan pada saat diperlukan dalam proses penyiapan makanan sesuai dengan pesanan. Penyimpanan makanan di bakery sangat penting karena komponen makanan dapat cepat rusak, terutama jika tidak dijaga kebersihannya, tidak diatur, dan dirawat dengan baik

2. Bahan Jadi

Penyimpanan bahan jadi produk bakery merupakan tahap penting dalam proses produksi bakery untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan umur simpan produk. Berikut adalah penjelasan

secara detail mengenai penyimpanan bahan jadi produk bakery:

1. Penyimpanan suhu ruang

Produk bakery seperti roti, kue, atau pastry yang memiliki umur simpan pendek biasanya disimpan pada suhu ruang. Tetapi, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan pada penyimpanan suhu ruang,

2. Penyimpanan dingin

Beberapa produk bakery memerlukan penyimpanan pada suhu dingin untuk menjaga kualitas dan kesegaran. Contohnya adalah kue krim, kue tart, atau produk dengan bahan-bahan yang mudah rusak. 3. Penyimpanan beku

Beberapa produk bakery dapat disimpan dalam kondisi beku untuk memperpanjang umur simpan. Contohnya adalah roti tawar, pastry mentah, atau adonan yang telah dibekukan

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

merupakan segala proses yang diperlukan dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian. Menurut Saryono (2010), Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau

keistimewaan dari pengaruh social yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain penelitian kualitatif. Metode kualitatif diharapkan dapat menjelaskan fenomena dengan sedalam-dalamnya melalui pengumpulan data sebanyak banyaknya. Riset ini tidak mengutamakan besarnya populasi. Jika data yang terkumpul sudah mendalam dan bisa menjelaskan fenomena yang diteliti.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1 Lokasi Penelitian

3.2.2 Waktu Penelitian

3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian

- a. Data Primer
- b. Data Sekunder.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang sejalan dengan permasalahan pada penelitian ini, maka penulis mempergunakan beberapa jenis teknik pengumpulan data, yakni:

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

3.5 Teknik Analisis Data Penelitian

Pada penelitian ini, penulis hendak mempergunakan beberapa teknik analisis data dimana hendak dipergunakan guna menganalisis dan menginterpretasi data dimana telah dikumpulkan. Berikut adalah beberapa teknik analisis data dimana akan dipergunakan:

1. Analisis Deskriptif: Teknik ini dipergunakan guna

memberi gambaran yang jelas serta terperinci mengenai data yang dikumpulkan. Penulis akan melakukan deskripsi statistik, seperti mean, median, dan frekuensi, untuk menganalisis karakteristik data, seperti jumlah, ukuran, atau distribusi penyimpanan bahan baku dan bahan jadi di Rotte Bakery Pekanbaru.

2. Analisis Kualitatif: Teknik ini dipergunakan guna menganalisis data dalam bentuk narasi atau teks. Penulis akan menggunakan pendekatan kualitatif untuk menggali pemahaman yang lebih mendalam tentang praktik penyimpanan di Rotte Bakery. Data yang diperoleh dari wawancara dengan pihak Human Resource Development, Kepala Cabang Pekanbaru, dan Kepala Bagian Produksi akan dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi pola, tema, dan aspek-aspek penting terkait penyimpanan bahan baku dan bahan jadi.
3. Analisis Perbandingan: Teknik ini digunakan untuk membandingkan data atau variabel yang relevan. Penulis akan membandingkan data antara kebijakan atau prosedur yang ada dengan praktek sebenarnya di Rotte Bakery. Dengan membandingkan perbedaan dan kesesuaian, penulis dapat mengidentifikasi potensi kekurangan atau perbaikan

yang diperlukan dalam penyimpanan bahan baku dan bahan jadi.

4. Analisis Dokumen: Teknik ini melibatkan penelaahan dokumen-dokumen yang relevan, seperti jurnal, buku elektronik, buku cetak, majalah, dan dokumen pemerintah, untuk memperoleh informasi yang mendukung penelitian. Data sekunder ini akan dianalisis secara kritis dan digunakan sebagai referensi untuk mendukung temuan dan kesimpulan penelitian.
5. Analisis Komparatif: Teknik ini digunakan untuk membandingkan data atau hasil penelitian dengan penelitian sebelumnya atau standar industri. Penulis akan membandingkan temuan penelitian ini dengan penelitian serupa atau pedoman terkait penyimpanan bahan baku dan bahan jadi di industri bakery secara umum. Hal ini akan membantu dalam mengevaluasi keefektifan praktik penyimpanan yang dilakukan oleh Rotte Bakery.

Dengan mempergunakan teknik analisis data yang beragam, penulis hendak dapat menganalisis data secara komprehensif dan mendalam untuk mendapatkan wawasan yang akurat tentang penyimpanan bahan baku dan bahan jadi di Rotte Bakery Pekanbaru. Teknik analisis ini akan membantu penulis dalam mengidentifikasi potensi masalah, kesenjangan, atau

rekomendasi perbaikan dimana bisa dilaksanakan untuk menaikkan efisiensi dan keamanan dalam penyimpanan di bakery tersebut (Ahyar et al., 2020).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.2 Pembahasan Hasil Wawancara dan Observasi Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Jadi Produk Bakery Rotte Bakery Pekanbaru

4.2.1 Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Jadi

Penyimpanan bahan baku serta bahan jadi di Rotte Bakery merupakan bagian krusial dalam proses produksi mereka. Rotte Bakery memiliki area penyimpanan yang didedikasikan untuk menyimpan bahan baku yang dipergunakan pada pembuatan roti dan produk bakery lainnya. Bahan baku seperti terigu, telur, gula, mentega, susu bubuk, ragi, baking powder, garam, improver, calcium, serta selai cokelat disimpan dengan hati-hati dan memperhatikan persyaratan sanitasi dan keamanan.

Dalam praktik penyimpanan bahan baku, Rotte Bakery menerapkan beberapa metode dan prosedur dimana sudah ditentukan. Salah satu metode yang dipergunakan adalah klasifikasi berdasarkan jenis bahan baku, seperti kategorisasi penyimpanan kering dan penyimpanan basah. Bahan baku kering, seperti terigu dan gula, disimpan pada wadah yang kedap udara serta terlindung dari kelembaban. Sedangkan bahan baku basah, seperti mentega dan telur, disimpan dalam kondisi yang memastikan keamanan dan kebersihannya.

Peneliti melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yaitu :

Dari hasil wawancara tersebut dapat dilihat bahwa Rotte Bakery Pekanbaru sangat mementingkan kualitas dari bahan yang akan di produksi. Agar pada saat di prose bahan yang digunakan masih bagus dan tidak merubah rasa dari bakery yang di produksi.

Rotte Bakery juga menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) serta FEFO (First Expired First Out) atas pengelolaan persediaan bahan baku. Untuk menjamin bahwa produk roti dan bakery disiapkan dengan bahan-bahan yang segar dan berkualitas tinggi, maka bahan baku yang pertama kali masuk ke penyimpanan akan digunakan terlebih dahulu. Bahan baku yang mendekati tanggal kadaluwarsa juga dikeluarkan dan digunakan lebih awal untuk menghindari pemborosan.

Selain itu, Rotte Bakery melaksanakan prosedur pengelolaan persediaan yang meliputi labeling atau penandaan tanggal pada setiap bahan baku yang masuk ke penyimpanan. Hal ini memudahkan dalam pemantauan umur simpan bahan baku dan membantu dalam pengambilan keputusan apakah bahan baku tersebut masih layak digunakan atau perlu diganti.

Pada bagian penyimpanan bahan jadi atau produk bakery yang telah selesai diproduksi, Rotte Bakery juga memiliki tindakan yang diterapkan untuk menjaga kualitas produk. Produk bakery yang telah matang seperti roti, kue, dan pastry

disimpan dalam kondisi yang mempertahankan kelembapan, suhu, dan kebersihan yang tepat. Hal ini dilakukan agar produk tetap segar dan memiliki umur simpan yang memadai sebelum dijual kepada pelanggan.

Peneliti melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai suhu dalam penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yaitu :

Secara keseluruhan, dapat diketahui bahwa mereka memiliki perhatian yang serius terhadap sanitasi, keamanan, dan kualitas produk. Melalui praktik penyimpanan yang baik, diharapkan Rotte Bakery dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan produk bakery yang segar dan memenuhi standar industri.

4.2.2 Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kualitas Produk Bakery

Untuk menyimpan produk bahan pastry maupun bahan baku. · Untuk memperpanjang waktu serta bisa mengawetkan bahan baku yang mudah rusak. · Untuk memuat bahan persediaan bahan baku pastry. · Untuk menjamin penjadwalan dimana sudah ditentukan pada fungsi-fungsi sebelumnya dengan pemenuhan setepatnya serta dengan biaya sekecilnya. Pada dasarnya bahan makanan di bedakan menjadi 2 bagian, yakni:

Peneliti melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai pengaruh penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yaitu :

Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa pengaruh penyimpanan bahan untuk pembuatan bakery sangat penting karena ini kaan membuat hasil yang maksimal.

Dari gambar 4.3 tertera bisa dilihat bahwaanya penyimpanan bahan untuk pembuatan bakery juga bisa disimpan disuhu ruangan, namun itdak semua bahan yang bisa disimpan diluar mesin pendingin, hanya bahan yang tahan lama.

4.2.3 Evaluasi Kepatuhan dan Kebijakan Prosedur Penyimpanan

Dalam Rotte Bakery, evaluasi dan kebijakan prosedur penyimpanan bahan baku dan bahan jadi menjadi langkah penting untuk memastikan efektivitas dan efisiensi dalam operasionalnya. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengevaluasi kegiatan penyimpanan yang telah dilakukan serta mengidentifikasi kelemahan dan kekuatan dalam prosedur yang ada. Berdasarkan hasil evaluasi, Rotte Bakery dapat melakukan penyesuaian dan perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas penyimpanan.

Peneliti melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai prosedur pada penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yakni :

Salah satu kebijakan prosedur yang diterapkan oleh Rotte Bakery adalah penerapan metode FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) atas pengelolaan persediaan. Kebijakan ini memastikan bahwa bahan baku yang masuk lebih dulu akan digunakan

lebih dulu, sehingga mencegah terjadinya pemborosan dan memastikan penggunaan bahan baku yang masih segar. Dengan adanya kebijakan ini, Rotte Bakery dapat mengoptimalkan ketersediaan stok bahan baku dengan mengurangi risiko kehilangan nilai atau kualitas bahan baku.

Selain itu, Rotte Bakery juga memiliki kebijakan dalam hal penyimpanan bahan jadi atau produk bakery yang telah selesai diproduksi. Produk bakery yang telah matang disimpan dengan perhatian pada suhu, kelembapan, dan kebersihan yang tepat agar tetap segar dan menjaga kualitasnya. Rotte Bakery juga melaksanakan kebijakan rotasi stok untuk produk bakery yang memiliki umur simpan terbatas, sehingga memastikan produk yang lebih lama didistribusikan atau dijual lebih dulu sebelum produk yang lebih baru.

Peneliti juga melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai sistem pada penyimpanan bahan baku serta bahan jadi yaitu :

Kebijakan prosedur juga mencakup pelabelan atau penandaan pada setiap bahan baku dan produk bakery dengan informasi penting, seperti tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, dan nomor lot. Hal ini mempermudah dalam pelacakan dan pemantauan umur simpan serta membantu dalam pengendalian kualitas produk. Rotte Bakery juga dapat melakukan kebijakan pengujian kualitas secara rutin untuk memastikan produk bakery yang disimpan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

Evaluasi dilakukan secara sistematis untuk mengevaluasi

kepatuhan terhadap kebijakan prosedur yang telah ditetapkan. Tim yang bertanggung jawab akan melihat apakah kebijakan tersebut telah diikuti dengan baik dan efektif, serta mengidentifikasi masalah atau kelemahan yang mungkin terjadi. Hasil evaluasi ini akan menjadi dasar untuk melakukan perbaikan, penyesuaian, atau pengembangan kebijakan prosedur yang lebih baik.

Dari gambar 4.4 tertera bisa dilihat bahwasanya penyimpanan bahan yang sudah jadi dan akan dikemas, diletakkan dan akan dibuat label produksi dan juga tanggal kadaluarsanya.

Dengan adanya evaluasi dan kebijakan prosedur yang baik, Rotte Bakery dapat memastikan bahwa penyimpanan bahan baku serta bahan jadi dilakukan dengan standar yang tinggi, memenuhi persyaratan sanitasi dan keamanan, serta menjaga kualitas produk bakery yang dihasilkan.

4.3 Potensi Masalah dan Tantangan dalam Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Jadi Produk Bakery

Dalam penyimpanan bahan baku serta bahan jadi di Rotte Bakery, ada beberapa potensi masalah serta tantangan yang harus dihadapi. Berikut adalah penjelasan detail mengenai potensi masalah dan tantangannya:

Peneliti juga melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai masalah dan tantangan dalam penyimpanan bahan baku serta bahan jadi yaitu :

Dari hasil wawancara penulis dengan kepala produksi Rotte Bakery dapat disimpulkan bahwa untuk menjaga agar produk yang diedarkan tetap dalam kualitas yang bagus maka dalam proses

penyimpanannya para karyawan harus sangat sigap dalam mengingat tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa produk tersebut.

4.4 Kesesuaian Dengan Standar Industri

Rotte Bakery memperhatikan standar industri dan mengikuti pedoman terkait dalam penyimpanan bahan baku dan bahan jadi. Mereka sangat memprioritaskan kebersihan dan sanitasi di area penyimpanan untuk memastikan kualitas dan keamanan produk bakery mereka. Dalam rangka menjaga kebersihan, Rotte Bakery menjalankan prosedur rutin pembersihan dan sanitasi yang ketat. Mereka menggunakan bahan pembersih yang aman dan efektif serta mengimplementasikan pengendalian serangga untuk mencegah kontaminasi.

Peneliti juga melakukan wawancara kepada Ibu Sari selaku kepala produksi dari Rotte Bakery Pekanbaru mengenai standar industri dalam penyimpanan bahan baku dan bahan jadi yaitu :

Selain itu, Rotte Bakery juga menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dalam penyimpanan bahan baku. Hal ini berarti bahan baku dimana pertama kali masuk akan digunakan lebih dulu sehingga mengurangi risiko bahan baku kedaluwarsa atau rusak. Dengan prinsip ini, Rotte Bakery dapat memastikan penggunaan bahan baku yang lebih segar dan berkualitas dalam proses produksi.

Dengan memperhatikan standar industri dan mengikuti pedoman terkait, Rotte Bakery menjaga kualitas, keamanan, dan kesegaran produk bakery mereka.

Kesesuaian dengan standar industri dan pedoman terkait merupakan langkah penting dalam memenuhi harapan konsumen, memastikan kepuasan pelanggan, dan mematuhi peraturan yang berlaku dalam industri makanan.

Rotte Bakery juga sangat memperhatikan label tanggal pada bahan jadi yang disimpan. Hal ini penting dalam mengikuti prinsip FIFO dan memastikan penggunaan produk yang lebih lama lebih dahulu. Dengan adanya sistem labeling tanggal, Rotte Bakery dapat menghindari pemborosan dan meminimalkan risiko produk yang tidak segar atau kadaluwarsa.

Dalam hal suhu penyimpanan, Rotte Bakery memperhatikan persyaratan yang sesuai dengan jenis produk. Mereka menyimpan bakery berbahan tawar pada suhu antara 160-230 derajat Celsius, sedangkan bakery dengan bahan manis disimpan pada suhu antara 160-170 derajat Celsius. Dengan mempertahankan suhu yang sesuai, Rotte Bakery dapat menjaga kualitas dan kesegaran produk bakery mereka. Rotte Bakery juga tunduk pada pedoman keamanan pangan yang diberlakukan oleh otoritas setempat. Mereka memiliki kebijakan pengendalian kualitas yang meliputi pemilihan pemasok bahan baku yang terpercaya, pemeriksaan kualitas bahan baku yang masuk, dan pengawasan ketat terhadap seluruh proses produksi.

4.5 Peningkatan Dalam Penyimpanan

Berdasarkan pemaparan sebelumnya, berikut adalah beberapa rekomendasi dan peningkatan yang dapat dilakukan oleh Rotte Bakery untuk lebih

meningkatkan penyimpanan bahan baku dan bahan jadi mereka:

Dengan menerapkan rekomendasi ini, Rotte Bakery dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam penyimpanan bahan baku dan bahan jadi mereka. Hal ini akan membantu mereka menjaga kualitas produk, meminimalkan risiko kontaminasi, dan memastikan kepuasan pelanggan yang lebih tinggi. Selain itu, tindakan ini juga akan memperkuat reputasi Rotte Bakery sebagai penyedia bakery yang berkualitas dan aman.

DAFTAR PUSTAKA

- Ari Bowo, A., & Djumiati Sitania, F. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Utama Produksi Roti Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Studi Kasus: Sari Madu Bakery Samarinda). *Jurnal Teknik Industri*, 9(1), 1–13.
- Berliana, N. E. (2022). *Perkembangan Industri Roti di Indonesia*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/nandhita-evieta/perkembangan-industri-roti-di-indonesia-1xpcN747gHo/2>
- Daud, M. N. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 760–774. <https://doi.org/10.33059/jseb.v8i2.434>
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*;

Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1
2019, 3(1), 158–176.

- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Nisa Rahmaniyah, utami, Ishak, R. P., & Fiqhan Faqih, M. I. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4(2), 172–180. <https://doi.org/10.21632/garuda.4.2.172-180>
- Nutaste-cake.com. (2021). *Mengenal Sejarah Roti, Makanan Tertua di Dunia*. Nutaste-Cake.Com. <https://www.nutaste-cake.com/post/mengenal-sejarah-roti-makanan-tertua-di-dunia>
- Paulus, A. L., & Wardhani, Z. K. (2018). *Keunggulan bersaing usaha cake dan bakery: peran orientasi pasar, orientasi kewirausahaan, dan inovasi produk* *Competitive advantage of cake and bakery business: the role of market orientation, entrepreneurship orientation and product innovation*. 10(2), 88–96.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2019). *Peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. <https://jdih.go.id/files/4/2019pp086.pdf>
- Prabowo, D. R. (2021). PENGARUH PENANGANAN BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS PASTRY DAN BAKERY: STUDI KASUS DI HOTEL BINTAN LAGOON RESORT KEPULAUAN RIAU. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(2), 42.
- Putri, R. G. V. (2021). *Mempelajari Proses Pengadaan Bahan Baku Roti Cokelat di UMKM Berkah Bakery*.
- Ramadani, S. (2021). *Analisi Inovasi Produk pada Usaha Rotte Bakery di Umban Sari Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru*. <https://repository.uir.ac.id/14346/1/167210890.pdf>
- Saryono, 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*, PT. Alfabeta, Bandung
- Widya Aprilita Minamilail, Lilis Nuraida, & Winiati P. Rahayu. (2022). Pengetahuan dan Praktik Keamanan Pangan Ibu di Jakarta Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 84–91. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.84>