

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Roti merupakan makanan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau dengan bahan pengembang lainnya yang di olah dengan cara dipanggang (mudjajanto dan yulianti, 2004). Secara umum roti dibedakan atas roti tawar dan roti manis. Roti tawar dapat dibedakan lagi atas roti putih (*white bread*) dan roti gandum (*whole wheat bread*). Sedangkan roti manis sendiri dibedakan atas dasar bahan pengisinya, seperti roti isi pisang, nenas, kelapa, daging sapi dan ayam, sosis, keju, coklat, dan lain-lain.

Saat ini telah banyak berdiri industri roti bertingkat rumah tangga salah satunya industri Roti Manis Nadya Bakery yang ada di Desa Pedekik. Hasil dari observasi lapangan pada tahun 2023 yang dilakukan terhadap Bapak Zainuri sebagai pemilik Usaha Roti Manis Nadya Bakery yang dijadikan mitra dalam kegiatan Tugas Akhir. Usaha Roti Nadya Bakery yang beralamat di Jl. KH. A. Rasyid, Desa Pedekik menghasilkan 3 varian roti yaitu Roti Manis (Roti Jon dan Roti Burger), Roti Kering dan Roti Isi (Roti Selai) dengan kapasitas produksi perminggu untuk setiap varian 100-200 bungkus untuk roti manis, 300 bungkus roti kering dan roti isi sebanyak 100-200 bungkus.



**Gambar 1.1** Alat Pematong dan Roti Kering Milik Bapak Zainuri.  
Sumber: Dokumentasi

Untuk saat ini usaha roti Bapak Zainuri hanya bisa memenuhi kebutuhan roti sekitar 50% untuk warung-warung dan retail Roti Burger dan Roti Jon yang ada dipulau Bengkalis. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Zainuri sebagai pemilik usaha Roti Nadya Bakery masih terkendala dalam proses peningkatan produksi roti memenuhi kebutuhan dan permintaan yang cukup tinggi di pulau Bengkalis, Kabupaten dan Kota yang diluar Pulau Bengkalis dimana pada proses produksi untuk mencetak adonan roti saat ini masih secara manual dan dimana proses pencetakan adonannya dengan proses menekan cetakan satu-persatu sehingga memakan waktu yang cukup lama sehingga produksi roti yang dihasilkan belum bisa memenuhi permintaan dari konsumen.

Untuk meningkatkan efisiensi efektifitas produksi. Dapat diketahui pada proses pemotongan roti saat ini sebagian industri menggunakan cara manual, sehingga selain hasil pemotongan roti yang kurang maksimal juga memerlukan waktu yang lumayan lama. Untuk mengatasi permasalahan tersebut saya membantu dengan membuat alat bantu pemotong adonan roti kering manual dengan dua arah mata pisau. Diharapkan alat bantu pencetak roti ini dapat mengatasi permasalahan tersebut. Dari latar belakang tersebut maka penulis akan mengangkat judul yaitu: “Alat Bantu Pemotong Adonan Roti Kering Manual Dengan Dua Arah Mata Pisau”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dari latar belakang di atas dapat diperoleh rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana pembuatan alat bantu pemotong adonan roti kering manual dengan dua arah mata pisau?
2. Bagaimana proses pemotongan roti dengan menggunakan alat bantu pemotong roti manual dengan dua arah mata pisau?

## **1.3 Batasan Masalah**

Mengingat permasalahan yang dihadapi pada proses pembuatan alat bantu pemotong adonan roti kering ini maka perlu adanya batasan khusus didalamnya. Adapun batasan masalah tersebut adalah:

1. Mekanisme pemotongan menggunakan alat bantu.

2. Pembuatan alat bantu pemotong adonan roti kering hanya menggunakan dua arah mata pisau secara manual.

#### **1.4 Tujuan**

Tujuan pembuatan alat ini adalah:

1. Membuat alat bantu pemotong adonan roti dengan mekanisme alat yang lebih efisien.
2. Membuat alat bantu pemotong roti yang mudah digunakan dan membantu proses pemotongan manual.

#### **1.5 Manfaat**

Adapun manfaat alat ini adalah:

1. Meningkatkan proses produksi pemotongan roti.
2. Dapat mengurangi tenaga manusia yang dikeluarkan sehingga tidak mudah letih.