

## Analisis Proses Produksi Roti Tawar

Sukma Azlina Simbolon

([sukmaazlina28@gmail.com](mailto:sukmaazlina28@gmail.com))

Khairani Sumatupang

([khairanisimatupang59@gmail.com](mailto:khairanisimatupang59@gmail.com))

Fakultatas Ekonomi Bisnis islam, Akuntansi Syariah, UIN Sumatera Utara, Medan, Indonesia

### Abstrak

*Production is the initial activity in economic activity, production basically aims to produce goods and services or produce and add value to goods and services. Production is not only an activity to meet personal needs but also to make a profit. Production is not only aimed at creating something that does not exist, but also producing efficient production activities. Production is based on Islamic values with the principle of maqasid al-shari'ah. Production cannot be separated from factors as a means of production in the form of natural/land factors, labor factors, capital factors and management/organizational factors. Roti figures make sales every day so that production activities are also carried out every day to meet consumer needs. The problem that occurs is the procurement of raw materials is carried out without regard to the quantity of production needed. relatively variable without any calculation or reference in determining the amount. This causes the existence of a system in the procurement of raw materials.*

*Keywords: Production process, Bread, Sharia Economy.*

### Intisari

*Produksi adalah tahap awal dari suatu kegiatan ekonomi, pada hakekatnya berusaha untuk memproduksi dan menambah nilai barang dan jasa. Produksi bukan hanya sarana untuk memenuhi kebutuhan pribadi, tetapi juga sarana untuk menghasilkan keuntungan. Proses produksi tidak hanya ditujukan untuk menciptakan sesuatu yang tidak ada, tetapi juga untuk menghasilkan kegiatan manufaktur yang efisien. Untuk tujuan memuaskan kebutuhan individu, tetapi juga untuk keuntungan. Tujuan produksi adalah untuk menciptakan sesuatu yang berbeda dari yang ada, dan juga untuk menghasilkan kegiatan manufaktur yang efektif. Dengan prinsip maqasid alshari'ah, produksi didasarkan pada nilai-nilai Islam. Produksi tidak terlepas dari faktor-faktor sebagai alat produksi berupa faktor alam/tanah, faktor tenaga kerja, faktor modal dan faktor manajemen/organisasi.*

*Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, para tokoh bakery akan melakukan penjualan setiap hari sehingga produksi dilakukan setiap hari. Masalah muncul dari pengadaan bahan yang diperoleh tanpa memperhitungkan jumlah yang diperlukan untuk produksi. Pengadaan dilakukan dengan cara konvensional, artinya pembelian bahan baku dilakukan dengan jumlah yang relatif bervariasi tanpa memperhatikan atau tidak mepedulikan jumlah yang telah ditetapkan. Hal ini menyebabkan pengadaan bahan baku tunduk pada suatu sistem.*

*Kata kunci : Proses produksi, Roti, Ekonomi Syariah*

## **A. PENDAHULUAN**

Saat ini hampir setiap orang dalam pergaulan hidup memiliki masalah ekonomi yang harus dihadapi. Ekonomi merupakan bagian integral dari kehidupan masyarakat untuk sebagian besar. Ini adalah masalah yang kita jalani setiap hari. Kegiatan ekonomi adalah kegiatan manusia untuk tujuan memenuhi atau menutupi kebutuhan hidupnya. Aturan main dengan nilai-nilai moral dan kondisi untuk menghindari kekacauan dan kesulitan diperlukan untuk tujuan kegiatan ini.<sup>1</sup> Pandangan kehidupan ekonomi Islam yang cukup memperhatikan teori produksi adalah Imam Al-Ghazali yang telah memaparkan komponen produksi dan fungsi produksi dalam kehidupan manusia. dalam uraiannya, ia sering menggunakan kata kasab dan islah. Istilah pertama adalah upaya fisik seseorang untuk memanfaatkan sumber daya yang tersedia dengan lebih baik, sedangkan istilah kedua berarti kemampuan orang untuk mengelola dan mengubahnya untuk mendapatkan manfaat yang lebih besar. Dalam Jurnal ini, bagaimana proses produksi roti dilakukan sesuai dengan hukum Islam akan dijelaskan dan dijelaskan.

### **WAKTU**

Proses pembuatan roti dilakukan untuk menilai mutu sensoris diberikan kepada panulis, yaitu dua mahasiswi Semester 2 Akuntansi Syariah UIN Sumatera Utara. Penelitian dilakukan paling lambat Mei 2023.

### **METODE PENELITIAN**

Untuk mengetahui kualitas rasa dari berbagai formula standar dalam produksi roti, penelitian yang dilakukan ini ialah menggunakan metode eksperimen dengan memberikan perlakuan yang berbeda untuk setiap formula percobaan. Dalam pembuatan roti dengan rentang formula standar minimal, sedang dan maksimal untuk aspek luar terdiri dari; bentuk, aspek kerak terdiri dari warna kulit dan karakteristik kulit, dan aspek dalam terdiri dari pori-pori, warna remah, tekstur, rasa dan aroma.

## **B. PEMBAHASAN**

Roti merupakan buatan pangan yang dihasilkan dari tepung terigu yang diuraikankan dengan ragi *orsaccharomyces cerevisiae* kemudian dipanggang dalam oven. Tergantung dari komposisi bahan yang digunakan dan cara pembuatannya, roti memiliki jenis dan bentuk yang beragam.

Roti tawar telah difermentasi dari tepung terigu dan merupakan makanan olahan. Sebagai pengganti karbohidrat, roti putih biasa digunakan. Tingkat perkembangan yang baik diharapkan

---

<sup>1</sup> Karnaen, A.Perwaatmadja, *Membumikan Ekonomi Islam di Indonesia*, Cet 1,t.th, ( Jakarta, Usaha Kami ),h.40.

terjadi ketika tepung terigu digunakan dalam produksi roti tawar dan akan menjadi indikator kualitasnya..Roti tawar memerlukan waktu pemasakan  $\pm 60$  menit melalui beberapa poses yaitu pencampuran /mixing,pengulena selama 3 menit, inkubasi pada suhu ruang selam 15menit, pengovenan / peanggangan selama 20 menit. Roti tawar digandrungi masyarakat luas, karena memungkinkan mereka memilih selera sendiri dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia selain dikenal luas. <sup>2</sup>

## I. Nilai Gizi Roti Tawar

Tabel Nilai Gizi Dari Roti Tawar <sup>3</sup>

NO	Zat Gizi	Jumlah
1	Energi ( kcal)	263
2	Protein ( gram )	7,02
3	Lemak ( gram )	3,51
4	Karbohidtar ( gram )	49,12
5	Serat ( garam )	1,8
6	Gula ( gram )	3,5

## II. Bahan Baku Produksi:

Bahan-bahan yang digunakan harus berkualitas baik, karakter masing-masing memperhatikan kualitas secara khusus, sehingga cita rasa yang dihasilkan tetap terjaga, tekstur dan rasa tidak berubah, serta kualitas yang baik akan mendapatkan hasil yang baik dan mengurangi kegagalan produksi. Bahan yang diperlukan untuk membuat roti tawar ialah sebagai berikut :

NO	Bahan	Takaran
1	Tepung Cakra	9 kg
2	Gula	1 kg
3	Telur	6 Butir
4	Margarine Blue Band	1 kg
5	Garam	20 gr
6	Susu Kaleng	1 Kaleng
7	Susu Bubuk	½ kg

<sup>2</sup> Pusuma et al., 2018

<sup>3</sup> SIG.LHP.VI.2021.07352 *Roti Tawar*. [www.siglaboratory.com](http://www.siglaboratory.com)

8	Pengembang ( Ragi )	30 gr
9	Baking Powder	15 gr
10	Plastik Kemasan	30 Lembar
11	Plester Bening	1 Roll

### III. Peralatan yang digunakan

Peralatan berikut harus digunakan oleh Perusahaan untuk melakukan proses produksi:

#### Jenis Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Produksi<sup>4</sup>

NO	Jenis Alat	Kegunaan
1	Timbanagan Digital	Digunakan untuk menimbang bahan baku dan adonan sesuai takaran
2	Mesin Mixer	Digunakan untuk mengaduk adonan hingga tercampur rata
3	Gas Deck Oven	Digunakan untuk memegang adonan roti
4	Kave	Ini digunakan untuk mengiris atau menyobek adonan roti, yang menghasilkan potongan dengan ukuran yang sama.
5	Spatula	Diaplikasikan untuk mengaduk adonan ketika sudah di aduk menggunakan mixer kemudian memasukkan adonan
6	Takaran Air	Diaplikasikan untuk menentukan banyaknya air yang akan digunakan dalam pembuatan adonan roti
7	Loyang	Digunakan untuk meletakkan adonan roti yang sudah di bentuk
8	Kuas	Diaplikasikan untuk membaluri talem menggunakan mentega

### IV. Proses Produksi

Proses pembuatan melibatkan sejumlah kegiatan utama yang harus dilakukan untuk mengubah bahan input menjadi produk yang efektif, dan semakin sering dilakukan secara masif setiap hari. Tahapan-tahapan yang dilakukandalam menjalankan proses produksi dari proses pembuatan bahan baku sampai produk jadi siap dijual terbagi menjadi 3 lahap, ialah sebagai berikut:

#### a. Tahap awal

Tahap awal yaitu tahap yang merubah bahan mentah menjadi adonan roti yang kalis dengan mencampurkan gula, tepung terigu, telur, margarin dan dimasukkan kedalam mesin pengaduk roti (mesin mixer).

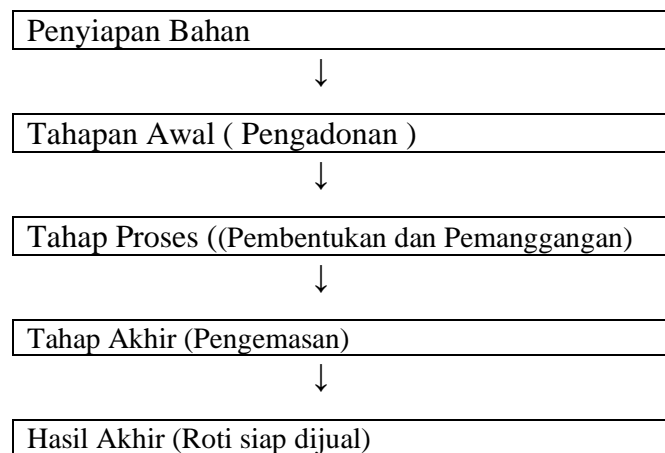
#### b. Tahap proses

<sup>4</sup> Sinarhimalaya <https://sinarhimalaya.com/news/tips-trick/metode-pembuatan-roti/>

- 1) Diamkan adonan selama 2 jam, setelah adonan mengembang dengan baik dalam waktu 2 jam, maka adonan pun ditimbang sesuai dengan berat yang diinginkan lalu diamkan sebentar lagi sampai adonan lembut
- 2) Setelah adonan lembut, maka adonan langsung dipotong dan ditimbang kemudian dibentuk lalu didiamkan sebentar.
- 3) Adonan yang sudah dibentuk dan dimasukkan kedalam loyang kemudian adonan dimasukkan kedalam oven hingga matang.
- 4) Adonan yang telah matang kemudian dikeluarkan dari oven, lalu didinginkan beberapa saat. Setelah didinginkan, roti bisa dipotongpotong dengan menggunakan kave

### c. Tahap akhir

Tahap ini adalah tahap untuk melakukan pengemasan pada roti agar dapat menarik perhatian konsumen dan siap untuk dijual. Tahapan dalam proses produksi roti pada dapat dilihat pada bagan dibawah ini:<sup>5</sup>



## V. Kriteria roti tawar

Kualitas roti dapat dilihat dari indikator sebagai berikut:

### ❖ Penilaian Bagian Luar Roti (Eksternal)

#### 1. Volume

Volume adalah proses pembentukan roti tawar yang disebabkan oleh proses fermentasi yang menyebabkan bertambahnya ukuran atau bentuk roti tawar. Gandum

<sup>5</sup><https://perpustakaan.akuntansipoliban.ac.id/uploads/attachment/eq9kCPVEA7Fs2YT3twXJ0B8IIugGn5KjUbryNS6fmWcHp1MdvD>.

- yang dihasilkan akan besar jika volume rotinya tinggi, tetapi akan kecil jika volume rotinya rendah dan akan memiliki tekstur yang agak kasar. Volume roti tawar Hal baiknya adalah memiliki ketinggian yang sama.
2. Warna kulit (color of crust)  
Warna kulit Warna crust adalah warna keseluruhan kulit roti setelah dipanggang. Kulit roti yang diharapkan harus berwarna coklat keemasan dan tidak ada bintik atau garis hitam.
  3. Keserasian bentuk (symmetry of form)  
Keharmonisan bentuk antara bagian roti yang dihasilkan yang tidak mengandung sisi tereduksi, ujung rendah atau kulit terlipat adalah bentuk yang simetris.
  4. Kerataan pemanggangan (evenness of bake)  
Kerataan pemanggangan adalah tingkat kematangan semua sisi roti setelah dipanggang. Dianjurkan agar roti dipanggang secara merata, termasuk bagian bawahnya. Karena proses pemanggangan, roti harus memiliki warna yang seragam tanpa gosong atau perubahan warna pada bagian-bagiannya. Warna roti di bagian samping dan bawah harus konsisten dengan warna bagian luar.
  5. Karakteristik kulit  
Kualitas kulit roti yang cukup tipis dan mudah sobek menjadi ciri khas dari kulit tersebut. Kerak roti tidak boleh tebal, keras atau alot (goresan).
  6. Pemecahan atau sobekan Roti  
Pasti ada sobekan yang senada pada sisi roti yang pecah atau sobek. Keindahan luar roti akan berkurang karena terlalu banyak pecah dan sobek.<sup>6</sup>

❖ Penilaian Bagian Dalam Roti (Internal)

1. Pori – pori (grain)  
Jaringan gluten yang terdapat pada tepung terigu membentuk pori-pori pada roti dan sekitarnya. Tergantung pada jenis roti yang Anda panggang, struktur pori-pori ini sangat berbeda. Dalam kasus pori roti, tidak ada standarisasi. Secara umum, struktur roti berpori harus memiliki bentuk yang homogen dengan dinding tipis antar sel.
2. Warna pori-pori (color of grain)  
Tidak ada standar untuk warna pori-pori, tetapi umumnya warna pori-pori roti diharapkan cerah atau "terang", dan warna permukaan pori-pori harus seragam tanpa ada bintik atau coretan hitam.
3. Aroma  
Aroma dapat dinilai dengan menggunakan indera penciuman. Bau roti dapat dikenali dari bau manis khas roti (segar), bau asam, bau logam atau bau jamur. Roti yang baik diharapkan memiliki aroma yang harum, berbau khas gandum.
4. Rasa (taste)  
Rasa roti yang berkualitas baik akan berbeda dengan roti yang baru diproduksi dan enak.
5. Tekstur  
Indera peraba dapat digunakan untuk menilai tekstur roti. Tekstur yang halus, mampu menyusun kembali keadaan aslinya jika ditekan dan tidak mudah menggumpal harus ideal untuk roti.

---

<sup>6</sup> M. Husin Syarbini,(2014.:101) A-Z Bakery. Semarang : PT Tiga Serangkai Pustaka.

## VI. Hasil Produksi dan Pemasaran

Untuk memperoleh keuntungan dan mengembangkan usaha perusahaan sehingga memiliki cabang yang lebih luas, fungsi pemasaran merupakan unsur penting dalam mempertahankan eksistensinya. Sistem pemasaran adalah keseluruhan rangkaian kegiatan di mana barang direncanakan, diberi harga, dipromosikan, dan didistribusikan sesuai dengan kebutuhan pembeli.

Dalam pemasaran bisa menggunakan cara pemasaran yang langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung yaitu pelanggan dapat membeli langsung di toko agar dapat memilih berbagai macam hasil produk roti yang telah diproduksi. Sedangkan pemasaran yang tidak langsung yaitu pelanggan dapat membeli produk di kios-kios dan minimarket di area yang telah bekerjasama dengan tokoh. Apabila ada sisa roti dalam penjualan sehari-hari akan dijual ke pembeli yang menggunakan untuk pakan ikan.

karena roti merupakan makanan yang tidak tahan lama dan tidak mungkin melakukan penjualan dengan roti tersebut untuk beberapa hari kedepan melebihi dalam 3 hari.

## VII. Pandangan Hadist Tentang Produksi

عَنِ الْمُقَدَّامِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ، عَنِ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، قَالَ: «مَا أَكَلَ أَحَدٌ طَعَامًا قَطُّ، خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ، وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ عَلَيْهِ السَّلَامُ، كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ» (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ)

Artinya: "Dari Miqdam RA dari Rasul SAW ia bersabda: tidaklah seseorang mengonsumsi makanan hasil kerja (produksi)nya sendiri dan sesungguhnya Nabi Dawud AS mengonsumsi dari hasil kerjanya sendiri" (HR. al-Bukhari).<sup>7</sup>

Disebutkan dalam hadits tersebut bahwa konsumsi yang berasal atau diolah dengan kemampuan atau usaha seseorang adalah jenis konsumsi yang paling baik. Oleh karena itu dapat disimpulkan dari hadits ini bahwa produksi tidak hanya menghasilkan barang atau jasa tetapi juga menciptakan dan meningkatkan manfaat, khususnya kemampuan suatu produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Dan dalam Al-Qur'an surat al-Hadid ayat 7, Allah berfirma :

ءَامِنُوا بِاللَّهِ وَرَسُولِهِ وَأَنْفِقُوا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُسْتَخْلِفِينَ فِيهِ ۖ فَالَّذِينَ ءَامَنُوا مِنْكُمْ وَأَنْفَقُوا لَهُمْ أَجْرٌ كَبِيرٌ

**Artinya :** Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman

<sup>7</sup> Sahih al-Bukhari ( Maktabah al-syamilah: al-Bukhari )

diantara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar. (Q.S al-Hadid ayat 7).

Surat Al-Hadid ayat 7 Allah mendorong hamba-hamba-Nya buat beriman dan menafkahkan pada jalan Allah, dan memerintahkan mereka (hamba-Nya) buat beriman pada Allah dan Rasul-Nya ﷺ, dan menafkahkan dari mal yg mereka kuasai; Hal ini menunjukkan bahwa raja yg sesungguhnya merupakan Allah, sang sebab itu wajib bagi orang yg memiliki harta buat berbuat baik atas apa yg dititipkan harta sang Allah, serta memberikan hartanya untuk tujuan yg dikehendaki sang Allah. lalu Allah memuji orang-orang yg menaati-Nya, dan mengabarkan pada orang-orang yg beriman kepada-Nya dan menafkahkan hartanya pada jalan Allah, bagi mereka pahala yang besar , yg besarnya tidak diketahui kecuali hanya Allah yg mengetahui.<sup>8</sup>

Tujuan produksi yang sesungguhnya tidak bisa dipisahkan dari tujuan diciptakan serta diutusnya insan ke bumi, yaitu menjadi khalifah Allah pada surat al-Baqarah ayat 30, kemakmuran bumi pada surat al-Hud ayat 61, yang diciptakan buat beribadah pada-Nya dalam surah adz-Dzariyat ayat 56.<sup>9</sup>

وَإِذْ قَالَ رَبُّكَ لِلْمَلٰٓئِكَةِ اِنِّىْ جَاعِلٌ فِى الْاَرْضِ خَلِيْفَةًۭۙ قَالُوْۤا اَتَجْعَلُ فِیْهَا مَنْ یُّفْسِدُ فِیْهَا وَیَسْفِكُ الدِّمَآءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَۗ قَالَ اِنِّىْۤ اَعْلَمُ مَا لَا تَعْلَمُوْنَ

**Artinya:** Lihat kembali Tuhanmu berkata kepada para Malaikat: "Aku akan membuat khalifah di Bumi". Mereka berkata: "Mengapa kamu ingin menjadikan (khalifah) di bumi seseorang yang akan merusaknya dan menumpahkan darah, padahal kami selalu memuliakanmu dengan memujimu dan mensucikanmu?" Allah berfirman: "Sesungguhnya Aku mengetahui apa yang tidak kamu ketahui".

Allah berfirman dalam surat Hud ayat 61 :

فَاَسْتَغْفِرُوْهُ فِیْهَا وَاَسْتَعْمَرَکُمْ الْاَرْضَ مِنْۢ شَاۤءِکُمْ

Dia telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya.

(Q.S Hud : 61)<sup>10</sup>

di ayat di atas, istilah kunci faktor produksi asal daya manusia terdapat di istilah *wasta'marakum* yg berarti memakmurkannya. di sini insan menjadi khalifah di muka bumi dibutuhkan tuhan menjadi kemakmuran bumi dalam pemanfaatan tanah dan alam. istilah kemakmuran berarti bahwa manusia membuat alam sejahtera dan tidak menjadi perusak atau pengeksploitasi alam yang tidak bertanggung jawab. manusia bisa menangani alam ini dengan baik, berkat kehendak yang kuasa.

<sup>8</sup> <https://tafsirweb.com/10703-surat-al-hadid-ayat-7.html> An-Nafahat / Al -Makkiyah/Sayikh Muhammad bin Shalih asy syawi

<sup>9</sup> *Ibid*, h.72

<sup>10</sup> Qur'an Terjemahan.org ( QS.Hud – 61)



## **KESIMPULAN**

Produksi memerlukan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan barang, yang akan dikonsumsi baik oleh individu tetapi juga oleh masyarakat dan entitas lain dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan darinya. Kebebasan untuk mengelola berbagai unsur produksi telah didelegasikan kepada manusia dan dipegang kepemilikannya, namun rangkaian kegiatan ini telah dilakukan sesuai dengan tuntunan Allah dan Nabi. Jika ini dilakukan sesuai dengan instruksi, kita akan mendapat hadiah. Manusia telah diberi sumber daya dan pengetahuan, modal atau harta benda agar dapat melakukan produksi dengan cara mengelolanya dalam suatu organisasi agar lebih baik lagi dalam memproduksi. Dan Tuhan juga dengan jelas menunjukkan bahwa manusia diberkahi dengan hak istimewa. Oleh karena itu, demi kewajiban setiap orang terhadap sesama muslim, gunakan akal dan patuhi petunjuk Allah dan Rasul-Nya.

## **SARAN**

Untuk kepentingan penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisis umur simpan untuk mengetahui berapa lama produk roti tawar ini dapat bertahan sebelum tanggal kadaluarsa yang tertera pada kemasan dan dilakukan pengujian tambahan seperti pengujian serat pangan agar klaim yang berkaitan dengan sumber serat disertakan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Karnaen, A.Perwaatmadja, *Membumikan Ekonomi Islam di Indonesia*, Cet 1,t.th, ( Jakarta, Usaha Kami ),h.40.

Pusuma et al., 2018

SIG.LHP.VI.2021.07352 *Roti Tawar*. [www.siglaboratory.com](http://www.siglaboratory.com)

*Sinarhimalaya* <https://sinarhimalaya.com/news/tips-trick/metode-pembuatan-roti/>

<https://perpustakaan.akuntansipoliban.ac.id/uploads/attachment/eq9kCPVEA7Fs2YT3twXJ0B8llugGn5KjUbryNS6fmWcHp1MdvD>.

M. Husin Syarbini,(2014.:101) A-Z Bakery. Semarang : PT Tiga Serangkai Pustaka.

Sahih al-Buhari ( Maktabah *al-syamilah: al-Bukhari* )

<https://tafsirweb.com/10703-surat-al-hadid-ayat-7.html> An-Nafahat / Al -Makkiyah/Sayikh Muhammad bin Shalih asy syawi

*Ibid*, h.72

Qur'an Terjemahan.org ( QS.Hud – 61)