



BAKERY SEMINAR 2011

## MENINGKATKAN KETEPATAN DALAM PROSES BAKING

POWERFRESH® MENJADI INTI PEMBICARAAN DAN SEBAGAI SALAH SATU SOLUSI ENZIM DARI TEKNOLOGI GMM YANG TELAH DISAHKAN SESUAI PERSYARATAN DARI FAO/WHO DI BIDANG KODE ETIK ZAT TAMBAHAN PADA MAKANAN DAN PENERAPAN ZAT KIMIA PADA MAKANAN YANG DIPREDIKSI MAMPU MENINGKATKAN EFISIENSI DALAM PROSES PEMBUATAN ROTI.

Sebagai salah satu perusahaan manufaktur, Danisco konsisten untuk memberikan produk yang inovatif, efisien, dan sehat. Produk-produknya diciptakan sebagai solusi bagi pengusaha bakery. Pada pertengahan tahun, tepatnya 07 Juli 2011, Danisco yang bekerja sama dengan Rotaryana mengadakan seminar edukatif yang bertemakan, *"Increasing Efficiency In Baking"*. Acara dibuka dengan sambutan Indonesian Chamber of Commerce & Industry dan Committee Head of Food & Beverage Industry, Thomas Darmawan, dilanjutkan dengan sambutan dan penandaan bahwa seminar telah

dibuka oleh CEO Rotaryana, Karesna Kamdani sebagai mitra penyelenggara Bakery Seminar 2011 ini. Berlangsung di auditorium Hotel Harris yang berlokasi di kawasan Kelapa Gading, Jakarta Utara, acara ini didukung oleh Bakery Indonesia Magazine sebagai mitra sponsor. Dalam seminar ini, Danisco dan Rotaryana mengundang para bakers dan pengusaha gandum atau tepung antara lain, FoodReview Magz, PT Indofood Sukses Makmur Bogasari Division, Zeelandia (PT Seelindo Sejahterata), Dunkin Donut, dan beberapa lainnya.



### Antusiasme Peserta

Dalam seminar ini, para hadirin berkesempatan untuk saling tukar informasi, lempar pertanyaan kepada narasumber ahli yang menyampaikan pemikirannya melalui presentasi dan *talkshow*. Narasumbernya seperti, Gorm Larsen, Director of Innovation ASPAC, Lee Lai See, Regional Business Director, Food Enzymes, ASPAC, Kevin Cheong, Regional Sales Manager Responsible for All Ingredient Sales to Indonesia, dan Xue Si-Ying, Application Specialist, Responsible for All Bakery Related Technical Support to Southeast Asia.

Pertemuan kali ini yang bisa dikatakan gathering ini merupakan sebuah peluang besar dan baik bagi pengusaha bakery. Tidak semata mempromosikan produk baru keluaran Danisco, POWERFresh®, namun juga memberikan pengetahuan mengenai Flour Standardisation and Optimisation, Standardisation/ Optimisation with Water, Standardisation/ Optimisation with Amylase, Standardisation/ Optimisation with Oxidants, Effect of Xylanases GRINDAMYL®H/ POWERBake 900 range, Effect of Lipases POWERBake® 4000 range, dan inti pembicaraan POWERFresh® Bread Softer and fresher bread from Monday to Friday. Para hadirin dalam seminar terlihat sangat antusias meskipun sajian acara dibawakan dengan bahasa Inggris. Tak pelak banyak hadirin yang melemparkan pertanyaan dan bertukar pikiran dengan narasumber mengenai enzim dalam sebuah produk bakery. Sehingga peserta sekaligus praktisi di dunia bakery menjadi banyak tahu tentang info bahan baku sekaligus



strategi meningkatkan ketepatan dalam proses baking.

### Detil dan Transparan

Sebuah ajang promosi yang diselipkan dalam sebuah seminar tentu tidak sah bila hanya sebuah teori dan pengenalan maya mengenai produk. Danisco dan Rotaryana juga menampilkan performa roti yang menggunakan enzim POWERFresh® sehingga para peserta bisa menilai bahkan mungkin menyetujui bahwa produknya sesuai dengan apa yang telah dipresentasikan. Para peserta sangat



Para Pembicara sekaligus Teknisi Produk Enzim POWERFresh®

antusias saat sesi Bread Evaluation yang dipandu oleh Xue Si-Ying dalam menampilkan secara konkret perbedaan volume dan jumlah pori-pori roti yang berpengaruh pada tekstur dan tampilan roti tersebut. Dengan jelas, para bakers yakin bahwa apa yang disampaikan sesuai dengan tampilan produk secara nyata.

### Solusi Menjaga Kualitas Roti

Sebagai seorang konsumen saat berhadapan dengan produk bakery dalam benaknya tentu ingin bakery yang dibeli memuaskan baik dari segi rasa maupun tekstur. Saat itulah momen penting di mana konsumen memutuskan untuk memilih bakery tersebut atau tidak. Meskipun tidak merasakan langsung, tetapi sentuhan tangan pada kemasan dan tampilan secara kasat mata, konsumen tentu berharap bahwa produk roti tersebut kenyal dan tampak segar bahkan tahan lama. Tentu, dalam momen tersebut juga menentukan bahwa produsen roti telah berhasil atau gagal dalam memanjakan konsumen dengan produknya yang entah empuk, segar, dan tahan lama atau sebaliknya.

Oleh karena itu, seminar yang juga sekaligus ajang mempromokan dan menekankan POWERFresh®, enzim yang dirancang dengan standar tinggi merupakan salah satu solusi bakery tetap



prima dan segar hingga di tangan konsumen. Pengenalan detil mengenai POWERFresh® dari para pembicara dengan slide presentasinya yang sistematis dan jelas, membantu para bakers mengetahui detil teori anti-staling, fungsional, tampilan dan manfaat yang didapat apabila menggunakan POWERFresh®. POWERFresh® Bread range with G+ dapat diaplikasikan untuk berbagai jenis roti, seperti toast bread, sandwich bread, whole wheat (sponge & dough, straight dough, chorleywood bread procedur, hingga roti khusus seperti panettone, brioche, dan beragam roti lainnya. Dapat terapkan di berbagai roti dan mampu mengurangi jumlah roti yang rusak akibat cepat basi tentu menjadikan salah satu tawaran yang efisien sehingga mengurangi kerugian material produsen. **Teks: Eka Michelina, Foto: Gilang Galih & Khamar AP**