

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Akhir-akhir ini kesibukan manusia semakin meningkat sehingga mendorong manusia untuk melakukan hal-hal yang bersifat praktis dan cepat, salah satunya mengenai makanan. Mereka lebih memilih untuk mengonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari, dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Sebagian besar penduduk Indonesia memiliki makanan pokok, tetapi berbagai jenis makanan ringan tetap disukai. Salah satu jenis makanan ringan yang mudah diterima oleh masyarakat Indonesia adalah *jelly*.

Jelly merupakan makanan yang sering dijumpai (Kontan, 2010), mengandung serat tinggi, rendah lemak, memiliki karakteristik yang kenyal, jernih, manis, dan dijual dengan berbagai rasa dan warna mencolok. Kandungan serat yang tinggi baik dikonsumsi untuk anak-anak yang tidak suka makan sayur dan buah. Bentuk yang unik, dan warnanya yang mencolok membuat *jelly* sangat disukai oleh anak-anak. Data menunjukkan konsumsi *jelly* oleh anak-anak sekitar 3-5 buah per hari. Hal ini menunjukkan bahwa *jelly* dapat menjadi salah satu peluang bisnis yang baik untuk diusahakan.

PT. Panca Sejati Mitra Dinamika (PT. PANCATRADI) yang terletak di Sidoarjo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan seperti *jelly*. Perusahaan ini telah menghasilkan *jelly* dengan berbagai jenis kemasan, warna, dan rasa yang berbeda dengan dua jenis *jelly* yaitu *jelly* dan *jelly drink* yang dibedakan berdasarkan formulasinya. PT. PANCATRADI menjual *jelly* dengan menggunakan dua merek yaitu

”Tommy” dan ”Miki” yang memiliki kemasan dan label yang beragam diharapkan lebih menarik.

Jelly yang diproduksi PT. PANCATRADI memiliki keunggulan dalam hal harga jual, bentuk, dan ukuran. Harga jual *jelly* lebih murah dari kompetitor, dengan setiap bijinya dengan ukuran dan bentuk yang sama sebesar Rp. 400,- sedangkan produk lain Rp. 500,-. Harga jual ini lebih dapat dijangkau oleh semua kalangan. Bentuk *jelly* yang bervariasi, seperti kerucut, setengah bola, dan cup gelas serta tersedia dalam beberapa ukuran, mulai dari 10mL hingga 120mL membuat konsumen menjadi lebih tertarik pada *jelly* ini. PT. PANCATRADI mendistribusikan produknya bukan hanya di Pulau Jawa tetapi hingga Kalimantan, Sulawesi, Madura, dan telah diekspor ke Timor Timur. Eksistensi PT. PANCATRADI hingga sekarang dapat menjadikan PT. PANCATRADI sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan sehingga tujuan mata kuliah ini tercapai.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mempelajari aplikasi teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan, permasalahan yang terjadi, dan cara-cara penyelesaiannya di industri pangan.
2. Memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian produk.
3. Memahami pengawasan mutu dan sanitasi yang diterapkan di PT. PANCATRADI.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 3 hingga 27 Januari 2012. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di PT. PANCATRADI yang berlokasi di Jalan Jenggolo no. 21, Sidoarjo, Jawa Timur.