

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan produk pangan di Indonesia semakin maju dari tahun ke tahun. Keinginan konsumen yang semakin bervariasi memicu industri-industri pangan untuk menciptakan inovasi baru secara terus menerus. Perkembangan produk pangan berkaitan dengan perkembangan teknologi saat ini yang semakin canggih. Kemajuan teknologi saat ini sangat membantu proses pengolahan produk pangan yang bervariasi, seperti produk wafer yang jenisnya terdiri dari wafer *stick* dan wafer *cream*.

Wafer adalah sejenis biskuit yang tipis, dengan ketebalan kurang dari 1 mm atau 4 mm, yang mempunyai struktur lembut dan renyah. Wafer tidak seperti jenis biskuit lainnya baik dalam bentuk maupun pengolahannya. Wafer dibuat dengan proses pemanggangan sangat cepat, campuran bahan-bahannya tidak disebut *dough* atau adonan melainkan *batter* yang merupakan campuran *liquid* yang terdiri atas tepung, air, bahan pengembang dan sejumlah kecil bahan lain (Almond, 1989).

Wafer *stick* merupakan salah satu jenis wafer berbentuk seperti tongkat berisi krim berulir didalamnya. Wafer *stick* terdiri atas dua bagian yaitu *base*-nya (disebut kulit luar) dan krim. Ukuran panjang wafer *stick* beragam sesuai dengan spesifikasi dari setiap produk wafer *stick* yaitu pada umumnya berkisar antara 45-300 mm (Manley, 2000).

Adonan kulit wafer *stick* disebut dengan *batter*. *Batter* pada umumnya terdiri atas 40% tepung dan 60% air dengan sedikit tambahan minyak nabati, garam, lesitin, gula, zat pengembang dan pewarna (Almond, 1989). *Batter* pada umumnya mengandung 40-70% kandungan gula berdasarkan jumlah tepung yang digunakan (Manley, 2000).

Karakteristik fisik wafer yang umum disukai oleh konsumen adalah bersifat renyah (*crispy*), namun juga tidak mudah hancur (*brittle*), serta memiliki ketebalan opak yang relatif tipis. Standar SNI wafer secara umum meliputi kadar air maksimum 3%, protein maksimum 8%, karbohidrat minimum 10%, tidak mengandung logam berat, dan memiliki bau dan rasa yang normal (Susilo, 2008).

PT. Sepanjang Pangan Jaya merupakan salah satu pabrik wafer di Sidoarjo yang memproduksi wafer *stick* dengan berbagai macam warna, aroma, dan rasa yang berbeda. Kapasitas pabrik dapat menghasilkan wafer *stick* sebanyak 300 kg/hari dengan waktu operasi 24 jam yang dibagi menjadi 3 shift (300 karton/hari). Sepanjang Pangan Jaya telah memasarkan produknya ke seluruh Indonesia, seperti Sidoarjo, Medan, Surabaya, dan lain-lain. Sistem pemasaran dari PT. Sepanjang Pangan Jaya dengan memiliki distributor di berbagai kota seperti yang telah disebutkan diatas, selain distributor ada pula retail-retail yang terdapat di pasar tradisional. PT. Sepanjang Pangan Jaya selain berhubungan dengan distributor secara langsung juga melakukan pendekatan dengan retail maupun konsumen dengan cara memberikan *voucher-voucher* berhadiah di dalam kemasan. Tujuan dari pendekatan tersebut agar menarik perhatian dan dapat menjangkau banyak konsumen.

Wafer *stick* yang dipasarkan oleh PT. Sepanjang Pangan Jaya ini terdiri dari beberapa merek dagang seperti Pelangi, Minicoco, dan *Jet Coaster* untuk kemasan *sachet* dan untuk kemasan toples terdiri dari Matrix, Oscar dan *Lion*. Melihat kenyataan yang ada, maka PT. Sepanjang Pangan Jaya dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan wafer *stick*.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses pembuatan wafer *stick* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang siap dipasarkan oleh PT. Sepanjang Pangan Jaya di Sidoarjo.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian wafer *stick*, serta mengetahui cara pemecahannya.
4. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Mengetahui jenis struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.
6. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
7. Mengetahui pengelolaan manajemen PT. Sepanjang Pangan Jaya di Sidoarjo.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

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

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi perusahaan.
4. Pencatatan dan studi pustaka.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 20 Desember 2011 sampai dengan tanggal 16 Januari 2012. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sepanjang Pangan Jaya yang berlokasi di Jalan Gajah Mada no. 5, Desa Kletek-Sidoarjo.