

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biskuit merupakan produk pangan hasil pemanggangan yang terbuat dengan bahan dasar tepung terigu, dengan kadar air akhir kurang dari 5%. Biasanya formulasi biskuit diperkaya dengan bahan-bahan tambahan seperti lemak, gula, garam serta bahan pengembang. Menurut Rustandi (2002), berdasarkan proses pembuatannya, biskuit dibedakan menjadi dua kelompok besar, yaitu *soft dough* dan *hard dough*. *Soft dough* dibuat dari tepung terigu dengan kandungan protein 8%-9%. *Soft dough* dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu *batter type biscuit* dan *foam type biscuit*. Kelompok *hard dough* adalah biskuit yang kandungan gula di dalamnya rendah, atau bahkan tidak ada gula sama sekali, namun memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi yaitu lebih besar dari 22%. *Hard dough* diklasifikasikan menjadi *fermented dough*, adonan dengan bahan pengembang, *puff dough*, dan *semi sweet dough*.

Departemen Perindustrian Republik Indonesia membagi biskuit menjadi empat kelompok, yaitu biskuit keras, biskuit *crackers*, *cookies*, dan wafer. Biskuit keras adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan keras (*hard dough*), berbentuk pipih, dan apabila dipatahkan penampang potongannya bertekstur padat dan dapat berkadar lemak tinggi atau rendah. *Crackers* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi, berbentuk pipih dan rasanya mengarah ke asin dan renyah serta apabila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Wafer* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan cair, memiliki pori-pori kasar, renyah dan apabila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga. *Cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak (*soft dough*), berkadar lemak tinggi dan

apabila dipatahkan penampangnya potongannya bertekstur kurang padat. (Ginting, 2011).

Butter cookies atau biskuit *butter* adalah kue yang dibuat tanpa menggunakan ragi atau pengembang, dengan bahan-bahan seperti mentega, tepung terigu dan gula. *Butter cookies* dikategorikan sebagai "*crisp cookies* (kue renyah)" dikarenakan teksturnya yang renyah dan juga karena dibuat dari mentega dan gula. *Butter cookies* dibuat tanpa menggunakan perasa (original), namun ada juga yang ditambahkan dengan perasa vanila dan coklat. *Butter cookies* memiliki bentuk yang beragam, seperti lingkaran, persegi dan oval, juga dalam bentuk bulat kecil, kotak atau rata.

Butter cookies merupakan produk pangan kering yang digemari oleh masyarakat baik di dalam maupun luar negeri. Hal ini disebabkan karena *butter cookies* termasuk produk makanan ringan yang praktis dan memiliki kalori cukup tinggi sehingga PT. Garudafood Putra Putri Jaya memproduksi *butter cookies* dengan berbagai macam merek dagang seperti Hollanda, Gery *Butter Cookies*, Zuka *Butter Cookies*, dan *Blue Ribbon Butter Cookies*. Produk *butter cookies* yang dihasilkan PT. Garudafood Putra Putri Jaya merupakan produk yang diorientasikan untuk keperluan praktis konsumen dalam arti mudah untuk didapatkan, harganya relatif murah, rasa dapat diterima oleh konsumen dan memiliki masa simpan yang relatif panjang.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya mampu memproduksi *butter cookies* sekitar 300-350 karton/*shift* dengan menggunakan sistem produksi *semi-continous*. PT. Garudafood Putra Putri Jaya memiliki jumlah pekerja sekitar 4000 orang dan menggunakan struktur organisasi tipe garis untuk mendukung kelancaran sistem produksinya. *Butter cookies* yang diproduksi oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya telah

memenuhi standar mutu karena telah memiliki izin dari BPOM (Balai Penelitian Obat dan Makanan) yang terbukti dengan terteranya nomor registrasi MD dan telah diterapkannya sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) serta sistem 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin). Sistem manajemen mutu di PT. Garudafood Putra Putri Jaya ini telah dilakukan dengan baik, antara lain dengan adanya SOP (*Standard Operation Procedure*) di setiap departemen sehingga dapat meningkatkan kinerja karyawannya serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkannya.

Bentuk kepemilikan dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah Perseroan Terbatas. Perseroan Terbatas yaitu suatu badan usaha yang memisahkan antara kekayaan sendiri dengan kekayaan pribadi masing-masing pemegang saham. Bentuk Perseroan Terbatas biasanya dipakai untuk kegiatan usaha yang besar dan membutuhkan modal yang jumlahnya cukup besar. PT merupakan Perseroan Terbatas yang saham-sahamnya hanya dimiliki oleh orang-orang tertentu, tidak setiap orang dapat ikut serta dalam modalnya (Swastha dan Sukotjo, 1998).

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan untuk mempelajari proses pembuatan *butter cookies* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya yang merupakan salah satu perusahaan pangan terkemuka di Indonesia. PT. Garudafood Putra Putri Jaya ini memiliki banyak anak perusahaan dengan produk makanan ringan yang beraneka ragam. Salah satunya adalah *butter cookies* “Hollanda” yang sudah dikenal masyarakat baik di dalam maupun di luar negeri, sehingga PT. Garudafood Putra Putri Jaya dianggap tempat kerja praktek yang tepat untuk menerapkan ilmu pangan yang sudah didapat di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

Adapun tujuan dari dilakukannya PKIPP ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan *biskuit* dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *biskuit* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek ini merupakan metode kerja deskriptif untuk memperoleh beberapa data sebagai berikut:

1. Data primer

Pengumpulan data primer didapat dengan cara:

- a. Mengamati secara langsung keadaan umum perusahaan.
 - b. Wawancara dengan para staf dan karyawan PT. Garudafood Putra Putri Jaya.
2. Data sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan dilaksanakan pada tanggal 28 Desember 2011 sampai 27 Januari 2012. Tempat dilakukannya PKIPP adalah PT. Garudafood Putra Putri Jaya Divisi Biskuit, Jl. Raya Krikilan KM 28, Driyorejo, Gresik.