

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Ice cream* adalah salah satu makanan pencuci mulut dalam bentuk beku. Menurut Eckles *et al.* (1984), *ice cream* adalah produk olahan susu yang dibekukan, terbuat dari kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan seperti telur, gula, dengan atau tanpa bahan pencitarasa dan pewarna, atau penstabil. Sedangkan menurut Arbuckle (1986), *ice cream* merupakan produk pangan beku yang berasal dari susu yang dibekukan melalui agitasi adonan *ice cream* yang telah dipasteurisasi. Agitasi pada saat pembekuan bertujuan untuk menggabungkan udara ke dalam adonan *ice cream* dan menyeragamkan konsistensi serta kekentalan *ice cream*.

Industri *ice cream* yang terkenal di Indonesia salah satunya adalah PT. Campina Ice Cream Industry.

PT. Campina Ice Cream Industry merupakan perusahaan yang dikenal sejak berdirinya pada tahun 1972 dan merupakan produsen *ice cream* dalam skala besar di Indonesia. PT. Campina Ice Cream Industry memproduksi berbagai macam produk *ice cream* dengan karakteristik dan cita rasa berbeda. Produk *ice cream* yang diproduksi PT. Campina Ice Cream Industry diberi merk atau *brand* “Campina”. Macam-macam produk *ice cream* yang diproduksi yaitu:

- a. Produk *Cup-Cone*: produk *ice cream* yang ditempatkan dalam bentuk *cup* dan *cone*.
- b. Produk *Ice cake*: produk *ice cream* dengan perpaduan *cake*.
- c. Produk *Stick*: produk *ice cream* dalam bentuk *stick*.

- d. Produk Hoyer: produk *ice cream* dalam bentuk *stick* yang memiliki pola yang bervariasi disertai *coating*.

PT. Campina Ice Cream Industry mengutamakan keamanan dan kehalalan produk dengan menerapkan program-program seperti ISO 9001:2008 dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dalam mempertahankan mutu *ice cream* yang diproduksi.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan *ice cream* mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian produk dalam skala besar.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT Campina Ice Cream Industry dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mampu menerapkan kaidah profesionalisme industri pangan.

Mengevaluasi keterkaitan antara ilmu pengetahuan yang didapat selama kuliah dan praktikum dengan keadaan nyata yang terjadi di PT Campina Ice Cream Industry.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di PT Campina Ice Cream Industry dilakukan dengan cara:

- a. Pemberian materi dalam sesi kelas tentang kegiatan kerja setiap divisi
- b. Wawancara
- c. Mengikuti aktifitas yang sedang berlangsung.
- d. Penelusuran pustaka tentang semua hal yang terkait dengan penulisan laporan PKIPP.

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

Pelaksanaan PKIPP di PT Campina Ice Cream Industry di Jalan Rungkut Industri II/ 15-17 Surabaya, dilaksanakan selama 1 bulan sesuai hari kerja dan waktu yang ditentukan oleh di PT Campina Ice

Cream Industry Surabaya. Pelaksanaan PKIPP dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2012 – 31 Juli 2012.