

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim merupakan salah satu makanan yang digemari oleh semua masyarakat dari anak-anak hingga orang dewasa. Es krim dapat dikatakan jenis hidangan yang paling populer di dunia. Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada campuran bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, bahan pemanis, bahan penstabil, bahan pengemulsi, serta penambah cita rasa (Arbuckle dan Marshall, 1996). Es krim merupakan salah satu makanan bernilai gizi tinggi. Nilai gizi es krim tergantung pada nilai gizi bahan bakunya.

Negara Indonesia termasuk kawasan tropis memiliki cuaca yang panas. Es krim adalah salah satu jenis makanan yang disukai orang disaat panas. Industri es krim di Indonesia mempunyai potensi yang besar untuk berkembang. Hal ini dilihat dengan semakin banyaknya tempat penjualan es krim di berbagai tempat, karena permintaan konsumen yang meningkat pesat. Pihak produsen es krim terus menerus melakukan pengembangan produk, karena permintaan akan produk es krim yang cukup tinggi.

PT. Campina Ice Cream Industry merupakan *brand* yang telah dikenal sejak berdirinya pada tahun 1970 dan salah satu produsen es krim yang memproduksi es krim dalam kapasitas yang besar di Indonesia. Produk es krim yang diproduksi sudah berhasil menembus pangsa pasar yang cukup luas. Hampir di seluruh Indonesia terdapat agen pendistribusian es krim Campina. PT. Campina Ice Cream Industry memproduksi berbagai macam produk es krim yang memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Macam-macam produk es krim yang diproduksi yaitu:

- a. Produk *Cup-Cone*: produk es krim yang ditempatkan dalam bentuk *cup* dan *cone*.
- b. Produk *Ice cake*: produk es krim dengan perpaduan *cake*.
- c. Produk *Stick*: produk es krim dalam bentuk *stick*.
- d. Produk *Hoyer*: produk es krim dalam bentuk *stick* yang memiliki pola yang bervariasi disertai *coating*.

Produk es krim Campina sangat memperhatikan masalah kualitas sehingga kualitas mutunya hingga ke tangan konsumen sudah dikenal di masyarakat. Saat pendistribusian, melelehnya produk pangan beku ini sangat tidak diharapkan, tetapi ketika es krim dikonsumsi kemudahan untuk meleleh merupakan parameter yang menentukan kualitas es krim. Kapasitas produksi dalam jumlah banyak dengan penggunaan teknologi, memungkinkan untuk dipelajari dan dipahami lebih lanjut tentang teknologi manufaktur yang digunakan dalam industri es krim. Hal tersebut menarik untuk diketahui dan dipahami langsung, tentang proses produksi hingga pendistribusian es krim inilah yang melatarbelakangi pemilihan PT Campina Ice Cream Industry sebagai tempat untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

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 es krim 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.

- d. 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. Observasi langsung dan menyeluruh tentang proses pengolahan yang ada di pabrik.
- e. Penelusuran pustaka tentang semua hal yang terkait dengan penulisan laporan PKIPP.
- f. Praktek penyusunan prosedur uji organoleptik dan pelaksanaanya sebagai tugas khusus dari perusahaan.

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 1 Juni 2011 – 30 juni 2011.