

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permen merupakan produk yang memiliki rasa manis dan digemari oleh masyarakat mulai dari usia anak-anak sampai dengan dewasa dengan tekstur yang berbeda-beda. Jenis permen yang beredar di pasaran diantaranya permen keras, permen lunak dan permen chewy. Permen keras adalah permen yang memiliki tekstur yang keras dan pada dasarnya adalah campuran dari gula, sirup glukosa atau gula invert, air, flavor dan pewarna sedangkan permen lunak secara umum memiliki tekstur yang lunak/chewy dibandingkan permen keras dan dikonsumsi dengan cara dikunyah. Bahan baku utama untuk membuat permen adalah gula

Permen keras terbuat dari campuran dari gula, sirup glukosa atau gula invert, air, flavor dan pewarna (slater, 1986). Secara umum permen dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan bahan pewarna dan pemberi rasa sampai tercapai kadar air kira-kira 3%. Prinsip pembuatan permen adalah pemanasan untuk menguapkan kelebihan air yang ditambahkan. Faktor yang mempengaruhi kualitas permen adalah waktu memasak adonan yang akan menentukan banyaknya air yang diuapkan untuk mendapatkan konsistensi produk yang diinginkan(Charley dan Weaver, 1998).

Seni membuat permen dengan daya tahan yang memuaskan terletak pada pembuatan produk dengan kadar air minimum dan sedikit saja kecenderungan untuk mengkristal (Buckle, 1987). Kristalisasi akan terjadi secara spontan tetapi dapat dicegah dengan menggunakan bahan-bahan

termasuk sirup glukosa dan gula invert yang tidak mengkristal, tetapi sangat menghambat terjadinya kristalisasi pada permen (Bruckle 1989).

Saat ini permen memiliki banyak variasi rasa dan bentuk seperti rasa buah dan kopi. Permen kopi diminati oleh masyarakat karena penyajian dalam bentuk permen sangat praktis bagi para pencinta kopi sehingga permintaan pasar semakin meningkat. Adanya permintaan yang tinggi akan permen kopi tentu membuka banyak peluang usaha dan pengembangan yang semakin beragam. Peluang usaha tersebut menyebabkan munculnya variasi permen kopi yang lebih beragam oleh produsen permen, salah satunya adalah PT. Agel Langgeng.

Salah satu perusahaan candy terbesar adalah PT. Agel Langgeng yang berlokasi di Pasuruan, Jawa Timur didirikan tahun 2003. PT. Agel Langgeng telah berpengalaman selama kurang lebih 25 tahun dalam industri permen di Indonesia dengan beberapa produk permen yang memiliki citra brand yang kuat dimasyarakat maupun mancanegara seperti Relaxa, Espresso, Yesco dan Bontea, Gingerbon (permen lunak).

Permen Keras yang diproduksi dibagi menjadi dua jenis yaitu regular dan centerfill. Permen jenis regular ini merupakan permen yang hanya terdiri dari campuran gula, maltose, air dan pewarna yang dipanaskan kemudian dicetak dalam bentuk *nude* sedangkan untuk centerfill menggunakan bahan tambahan seperti susu yang akan diinjeksikan pada bagian tengah permen atau sering disebut dengan isi atau *filler*.

Laporan ini mengkhususkan pada proses produksi dari Espresso Kopi Susu yang merupakan salah satu jenis permen centerfill yang terbuat dari bubuk kopi asli sebagai bahan dasar dan adanya bahan tambahan lain yang ditujukan untuk memperkuat rasa dari permen. Kopi espresso pertama kali diluncurkan pada tahun 2004.

Permen ini memiliki warna coklat tua dengan bentuk bulat dengan aroma kopi selain itu juga terdapat susu sebagai *filler*. Permen Espresso Kopi Susu ini kemudian dikemas dalam *pillow pack* dengan desain unik yang menunjukkan ciri khas dari permen kopi centerfill.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tugas ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana .

Tujuan Pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut :

- a. Memperoleh dan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum.
- b. Mengetahui dan mempelajari secara langsung keseluruhan penerimaan bahan baku, proses produksi serta pengendalian pada pembuatan permen keras di PT. Agel Langgeng.
- c. Memahami keseluruhan unit pengolahan pangan dari tahapan penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran pada PT. Agel Langgeng.
- d. Menambah wawasan dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut :

- a. Observasi dan terlibat secara langsung dalam produksi permen Espresso Kopi Susu di PT .Agel Langgeng.

- b. Pencatatan data dan mengikuti kegiatan produksi serta pengemasan di PT .Agel Langgeng .
- c. Wawancara langsung dengan staff tertentu seperti chief produksi, chief Quality control , chief R&D, dan PPIC.
- d. Studi Pustaka.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan, yaitu mulai tanggal 6 Januari 2016 hingga 23 Januari 2016 di PT.Agel Langgeng Jl .Kabupaten Desa Cangkring Malang, Kec Beji ,Pasuruan, Jawa Timur. Selama kurang lebih 3 minggu, kami melihat proses pengolahan serta membantu pada bagian produksi sampai pengemasan dan pengolahan limbah cair. Waktu pelaksanaan dilakukan selama 21 hari, dimulai sesuai jam kerja (08.00-17.00 WIB) sehingga total waktu pelaksanaan PKIPP selama 126 jam.