

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Es krim merupakan makanan yang populer di dunia. Komposisi utama es krim adalah susu, sehingga mengandung gizi yang tinggi. Es krim kaya akan kalsium dan protein, juga mengandung karbohidrat dan lemak, sehingga es krim dapat dikonsumsi semua usia akan tetapi es krim tidak boleh dikonsumsi secara berlebihan. Es krim dapat dikelompokkan dalam tiga kategori yaitu standar, premium, dan super premium. Perbedaan ketiga golongan tersebut berdasarkan kandungan lemak dan komponen solid non lemak atau susu skim. Kadar lemak es krim super premium paling tinggi yaitu sekitar 17% dan solid non lemak paling rendah yaitu 9,25% (Hartatie, 2011).

Produk es krim dikenal dengan rasanya yang manis dan disajikan dalam keadaan dingin sehingga membuat es krim memiliki banyak peminat. Es krim Campina merupakan produk es krim yang sudah lama diproduksi di Surabaya mulai tahun 1972 dengan resepnya yang kuno. Awalnya es krim hanya diproduksi dengan skala *home industry* yang berskala kecil oleh Bapak Darmo Hadipranoto beserta sang istri. Jenis produk es krim Campina juga hanya es krim *basic* seperti coklat, vanilla, dan stroberi lalu berkembang hingga dihasilkan produk-produk yang sekarang ada. Kapasitas produksi juga sangat kecil dan pendistribusian dengan sepeda ke daerah perumahan warga, dibandingkan sekarang yang kapasitas produksinya mencapai 15 juta liter ton pertahun dengan total jumlah karyawan 1383 pada tahun 2018, serta pendistribusiannya menggunakan truk dengan sistem *cold chain*. Hal ini menunjukkan bahwa Campina semakin berkembang

Dalam rangka mempertahankan kualitasnya hingga sekarang, PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk melakukan pengendalian mutu seperti penerapan HACCP dan GMP. Oleh karena itu, berbagai macam penghargaan telah diterima oleh PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. seperti *Top Brand Award* 2018, *Top Brand for Kids*, *Indonesia Wow Brand* 2018, dan lain-lain.

Berdasarkan usaha dan pencapaian di atas, maka PT Campina *Ice Cream Industry* Tbk. dipilih sebagai tempat PKIPP. Melalui PKIPP tersebut dapat dipelajari dan diikuti secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di perkuliahan, yaitu tentang proses pengolahan dan pengelolaan industri es krim, serta secara khusus tentang tingkat permeabilitas kemasan es krim.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

- a. Memahami keseluruhan produksi es krim, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap didistribusikan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang dapat terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari pengendalian mutu di perusahaan, sanitasi, hingga penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi
- d. Mengetahui lingkungan kerja industri pengolahan pangan
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen industri pengolahan pangan
- f. Mempelajari pengaruh kondisi penyimpanan yang meliputi suhu dan kelembaban, dan jenis kemasan yang meliputi plastik PP, plastik PE, dan kertas.

1.3. Metode Pelaksanaan

PKIPP di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

- a. Observasi di lapangan.
- b. Tanya jawab dengan pekerja.
- c. Ikut melaksanakan kegiatan yang dilakukan pekerja.
- d. Uji coba es krim dengan perbedaan jenis kemasan dan suhu *freezer*.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan selama empat minggu yang terlaksana pada 2 Januari 2020–2 Februari 2020 di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri II No. 15-17 Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60292. Hari dan jam kerja yang diikuti adalah Senin sampai Jumat pada pukul 08.00-17.00 WIB.