

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Es krim adalah produk pangan beku berbahan dasar susu yang dibuat dengan cara membekukan adonan es krim (*ice cream mix*) sambil dilakukan proses agitasi. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat es krim yaitu susu, pemanis, penstabil, pewarna, perisa, dan telur (Deosarkar *et al.*, 2016). Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (PerBPOM) No. 34 tahun 2019, es krim adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar dari produk es krim menurut Peraturan BPOM) No. 34 tahun 2019 yaitu memiliki kadar lemak total tidak kurang dari 5%, total padatan susu tidak kurang dari 5%, dan total padatannya tidak kurang dari 31%.

Es krim memiliki rasa yang cenderung manis, tekstur yang lembut, dan sensasi yang dingin serta menyegarkan. Maka dari itu, es krim digemari oleh berbagai kalangan masyarakat di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Hal ini terlihat dari tingkat konsumsi es krim di Indonesia yang mengalami peningkatan. Pada tahun 2020, rata-rata tingkat konsumsi perkapita es krim sebesar 0,73 L, cenderung meningkat dari tahun sebelumnya (2019), yaitu sebesar 0,7 L (Statista, 2020).

PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi es krim. PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. menggabungkan teknologi canggih, pengetahuan, dan proses yang higienis dalam mengolah bahan-bahan yang berkualitas untuk membuat es krim yang bermutu tinggi. Banyak hal yang dapat dipelajari lebih lanjut

mengenai proses pengolahan es krim mulai dari bahan baku hingga menjadi produk yang siap didistribusikan.

PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang tepat karena PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan salah satu pabrik pengolahan es krim yang ada di Indonesia yang produknya telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Produk yang diproduksi PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. juga beraneka ragam dan memiliki segmentasi yang berbeda-beda sehingga semua kalangan dapat menikmati es krim Campina, seperti es krim stik Frozen, Marvel, Petit, Happy Cow, dan Spongebob untuk anak-anak; Hula Hula dan Tropicana untuk konsumen yang lebih dewasa; es krim *cup* LuVe untuk vegetarian atau orang yang melakukan diet; dan *family pack* Neapolitan untuk keluarga. Hal ini tentu ditunjang dari mesin dan peralatan yang modern dan canggih serta adanya ide kreatif serta inovatif dari para pekerja di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. juga telah mendapatkan beberapa sertifikasi seperti ISO 9001:2008 sejak tahun 2011, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada tahun 2014, *Good Manufacturing Process* (GMP) sejak tahun 2002, dan sertifikasi Halal sejak tahun 2000. Keempat sertifikasi tersebut menunjukkan usaha PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. untuk memastikan bahwa konsumen telah mendapatkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan cara produksi yang baik (*best in class manufacturing process*).

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

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini adalah sebagai berikut.

a. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi dari teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan melihat serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan (dimulai dari bahan baku hingga siap dipasarkan) dan permasalahan yang mungkin terjadi serta cara penanganannya.

b. Tujuan Khusus

- b.1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- b.2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- b.3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- b.4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- b.5. Memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum terjun langsung ke masyarakat.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

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

- a. Studi pustaka,
- b. Mendengarkan presentasi,
- c. Melakukan wawancara langsung dengan pekerja,
- d. Mengikuti kegiatan yang dilakukan pekerja,
- e. Mengobservasi kejadian-kejadian di lapangan.

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

PKIPP dilaksanakan selama 1 bulan, mulai hari Kamis, 2 Januari 2020 sampai hari Jumat, 31 Januari 2020 pukul 08.00 – 17.00 di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yang bertempat di Jalan Rungkut Industri II No. 15-17 Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60292.