

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan adalah salah satu produk pangan yang sangat digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Makanan ringan dapat didefinisikan sebagai makanan yang disajikan diluar waktu makan utama dan dapat membantu memenuhi kebutuhan kalori (Nurhayati dkk., 2012). Makanan ringan dapat berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara waktu dan memberikan sedikit suplai energi bagi tubuh. Keunggulan makanan ringan adalah harganya yang murah, mudah didapatkan, praktis, dapat langsung dikonsumsi, memiliki umur simpan yang panjang serta memiliki cita rasa yang cocok dengan selera masyarakat. Berdasarkan pada berbagai keunggulan makanan ringan tersebut maka muncullah berbagai macam makanan ringan, salah satunya yaitu makanan ringan ekstrudat.

Makanan ringan ekstrudat merupakan salah satu jenis makanan ringan berongga dan renyah yang dibuat dari bahan pangan melalui proses ekstrusi (Suryanti dkk., 2018). Ekstrusi adalah suatu metode yang terdiri dari pencampuran, pemanasan, pemotongan, dan pencetakan bahan pangan hingga dihasilkan ekstrusi yang berupa *puff* kering (Putra dkk., 2013). Menurut Badan Standarisasi Nasional (2015), ekstrudat terbuat dari bahan pangan berkarbohidrat dalam bentuk bulir, bubuk atau tepung, dengan penambahan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan. Umumnya, makanan ringan ekstrudat terbuat dari terigu, tepung jagung, tepung beras, kentang, dan golongan biji-bijian lainnya (Suryanti dkk., 2018).

PT. Sentra Pangan Utama merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan ekstrudat. Makanan ringan ekstrudat yang diproduksi oleh PT. Sentra Pangan Utama terdiri dari 2 merek, yaitu Ring Go dan Max Ring. Kedua merek ini hanya dibedakan berdasarkan bentuk dan desain kemasan.

PT. Sentra Pangan Utama telah beroperasi sejak tahun 2007 dan dapat bertahan hingga sekarang di bidang industri pengolahan makanan ringan ekstrudat dengan mendirikan pabrik di Gresik, Jawa Timur. PT. Sentra Pangan Utama telah memiliki beberapa sertifikat, seperti HACCP, Halal dari MUI, dan BPOM. Hal ini dapat menunjukkan bahwa PT. Sentra Pangan Utama menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen. Hal ini lah yang menjadi latar belakang dipilihnya PT. Sentra Pangan Utama sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Pelaksanaan PKIPP ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama proses perkuliahan terutama dalam industri pengolahan makanan ringan ekstrudat.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP terdiri dari tujuan umum dan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami pengaplikasian teori serta ilmu yang diperoleh selama menjadi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, serta untuk mengetahui proses pengolahan berbagai produk pangan dan dapat menghadapi permasalahan yang ada selama proses produksi hingga proses distribusi.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami bagaimana proses produksi makanan ringan ekstrudat dari awal sampai akhir di PT. Sentra Pangan Utama.

2. Mengetahui dan memahami bagaimana pengendalian mutu produk makanan ringan ekstrudat dari awal sampai akhir proses pengolahan di PT. Sentra Pangan Utama.
3. Mengetahui cara pemilihan bahan baku, alat-alat yang digunakan serta prinsip kerja mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi makanan ringan ekstrudat di PT. Sentra Pangan Utama.
4. Mengetahui cara pengolahan limbah dan sanitasi yang digunakan untuk proses produksi makanan ringan ekstrudat di PT. Sentra Pangan Utama.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan dengan metode sebagai berikut.

1. Wawancara

Wawancara dilakukan secara daring melalui *Google Meet* dengan tanya jawab bersama pembimbing untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi dan pengawasan mutu produk.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dari berbagai sumber pustaka seperti buku, jurnal, laporan, dan sumber pustaka lain. Informasi yang diperoleh digunakan untuk melengkapi dan menunjang penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 16 Februari 2021 hingga 26 Februari 2021 dengan 3 hari kerja dalam 1 minggu. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan secara daring melalui *Google Meet*.