

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan produk *bakery* kering berbasis tepung terigu, *fat*, dan bahan tambahan pangan lainnya yang diizinkan. Beberapa produk pangan yang termasuk jenis biskuit di antaranya adalah *crackers*, *cookies*, wafer, dan pai. Biskuit umumnya dikonsumsi sebagai makanan ringan atau *snack food* yang dapat memuaskan rasa lapar dalam waktu singkat. Masyarakat menyukai produk biskuit karena memiliki banyak varian, dapat dikonsumsi kapan saja dan di mana saja, serta memiliki masa simpan yang panjang. Berdasarkan Statistik Konsumsi Pangan (2020), diketahui bahwa konsumsi makanan jenis kue kering/ biskuit/ semprong/ *cookies* per orang per tahun meningkat sebanyak 4,25% dari tahun 2016 hingga 2020. Salah satu produk biskuit yang disukai oleh masyarakat adalah *crackers* dengan taburan gula atau yang umumnya dikenal sebagai *malkist*.

Malkist merupakan salah satu jenis *crackers* berbentuk persegi dengan struktur beremah, dengan taburan gula di atasnya. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan *malkist* adalah tepung terigu, *fat*, garam, air, dan *yeast*. Produk ini diolah dengan difermentasi menggunakan *yeast* dan diproses sedemikian rupa hingga diperoleh produk dengan karakter yang garing dan berlapis-lapis. *Malkist* dibuat berlapis-lapis dengan tujuan untuk menghasilkan tekstur yang renyah dan beremah. *Malkist* pada dasarnya memiliki rasa yang kurang manis meskipun memiliki taburan gula. Oleh karena itu, industri pengolahan *malkist* melakukan berbagai inovasi untuk menambah tingkat kesukaan konsumen terhadap produknya, salah satunya adalah dengan penyalutan *malkist* dengan *cream* berbagai rasa, seperti keju, coklat, dan kelapa. Dengan adanya inovasi tersebut, masyarakat menjadi lebih tertarik mengonsumsi produk *malkist* salut karena rasanya yang lebih enak jika dibandingkan dengan *malkist* tanpa *cream* salut. Salah satu perusahaan yang memproduksi *malkist* salut di Indonesia adalah PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. khususnya yang berada di Gresik merupakan pabrik pengolahan pangan yang berfokus pada produk biskuit, salah satunya adalah *malkist*. Produk *malkist* salut keju dengan merek Gery diluncurkan pada tahun 2015 dan terus melakukan inovasi dalam hal rasa pada tahun-tahun berikutnya. Produk PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. terjamin kualitasnya, yang dibuktikan dengan adanya sertifikasi ISO 22000:2005 (*Food Safety Management*), ISO 9001:2015 (*Quality Management System*), Halal Product Guarantee, dan SNI (*Indonesian National Standards of Biscuits*).

Produk-produk yang telah dikenal luas oleh masyarakat, pengembangan produk yang bermacam-macam, serta terjaminnya kualitas produk-produk PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. merupakan alasan utama untuk mempelajari proses pengolahan *malkist* salut di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. Pemilihan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah didapatkan selama perkuliahan serta memahami proses pengolahan produk *malkist* salut secara langsung.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

PKIPP ini dilaksanakan dengan tujuan umum yaitu untuk mempelajari penerapan teori pengolahan pangan (khususnya pada produk *malkist* salut keju dari PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. dengan merk “Gery”) yang telah diperoleh selama kuliah atau praktikum pada tahap industri dan melihat penerapan teori yang telah didapatkan untuk mengatasi permasalahan praktis yang terjadi dalam pengolahan produk pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- PKIPP ini dilaksanakan dengan tujuan khusus sebagai berikut:
- a. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *malkist* salut keju yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk *malkist* salut keju siap dipasarkan.

- b. Mempelajari secara langsung proses pembuatan *malkist* salut keju dalam skala besar.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan dalam proses pembuatan *malkist* salut keju.
- d. Mempelajari cara penyelesaian berbagai permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dalam proses pembuatan *malkist* salut keju.
- e. Mengetahui sistem manajemen perusahaan.
- f. Mengetahui lingkungan kerja di industri pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara observasi di lapangan, studi pustaka, dan wawancara langsung. Wawancara langsung dilakukan dengan para karyawan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., seperti *quality assurance*, *quality control*, *production section head*, *staff office* dan produksi, operator produksi, serta *technician*.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.4.1. Waktu

Kegiatan PKIPP dilaksanakan selama 25 hari kerja pada Senin, 20 Desember 2021 hingga Jumat, 21 Januari 2022. PKIPP dilaksanakan sesuai dengan jam kerja kantor PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk., yaitu hari Senin hingga Jumat, pada pukul 08.00 hingga 17.00 WIB.

1.4.2. Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. (Divisi Biskuit), Jalan Raya Krikilan KM 28, Dusun Larangan, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.