

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang, dan hampir semua masyarakat Indonesia pernah mengonsumsi bakso. Bakso merupakan daging cincang yang dicampur dengan tepung tapioka, pada umumnya berbentuk bola-bola kecil. Bahan baku bakso bisa didapatkan dari berbagai jenis daging, seperti daging sapi, babi, ayam, ikan, dan udang. Syarat mutu bakso daging menurut SNI 01- 3818- 1995 adalah kadar air maksimal 70%, abu maksimal 3%, protein minimal 9% dan lemak minimal 2%, sehingga bakso mengandung nutrisi cukup tinggi. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal (2019), konsumsi daging sapi yang diolah menjadi produk bakso dalam rumah tangga di Indonesia pada tahun 2021 sebesar 2.856 Kg/kapita/tahun.

Tingginya minat konsumsi bakso di Indonesia, banyak perusahaan yang berlomba-lomba untuk menciptakan produk bakso dengan varian yang berbeda-beda. Bakso saat ini sudah berkembang menjadi produk *frozen food*. PT Darbe Maju Mapan merupakan salah satu industri produksi bakso *frozen* yang berada di Sidoarjo, Jawa Timur. Bakso yang diproduksi oleh PT Darbe Maju Mapan menggunakan bahan dasar daging sapi.

Produk bakso yang dibuat oleh PT Darbe Maju Mapan telah dipasarkan hingga keluar pulau Jawa, seperti Bali, NTT, hingga Sumatra dan Sulawesi. Proses pemasaran yang dilakukan oleh PT Darbe Maju Mapan dilakukan oleh manajer perusahaan sendiri, hingga kerap kali turun tangan ke lapangan. PT Darbe Maju Mapan juga memperhatikan pesanan dan kualitas dari produk bakso yang didistribusikan. Hal ini yang melatarbelakangi dilakukannya Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Darbe Maju Mapan.

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan sarana bagi mahasiswa untuk memahami penerapan teori yang dipelajari dalam perkuliahan. PKIPP tidak hanya dilakukan sebagai upaya integratif dari pendidikan dan pengalaman lapangan, tetapi juga sebagai konsep integratif teori, praktik dan penelitian yang akan

membawa manfaat bagi siswa dalam menghadapi persaingan global. Melalui PKIPP, mahasiswa diharapkan memahami proses produksi hingga produk siap konsumsi dan memahami kondisi kerja di industri untuk menghasilkan lulusan yang kompeten serta mampu menghadapi kerja dunia nyata yang sesungguhnya. Dipertimbangkan dari berbagai aspek bahwa perusahaan ini telah melakukan kegiatan pengolahan bahan pangan yang berpusat pada manajemen mutu dari berbagai sudut, dan menerapkan standar untuk produk yang berkesinambungan dengan mata kuliah jurusan teknologi pangan. Proses produksi sampai distribusi merupakan kunci dari keberhasilan suatu produk. PT Darbe Maju Mapan juga merupakan salah satu industri pengolahan bakso yang berkembang dan teknologi alat yang modern.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa mampu mengetahui, mempelajari, dan memahami penerapan teori-teori yang telah dipelajari dalam perkuliahan khususnya pada proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi bakso, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga persiapan penjualan.
- b. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan pengolahan limbah perusahaan selama proses produksi.
- c. Mengetahui tentang pengelolaan manajemen perusahaan.
- d. Mengetahui lingkungan kerja industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Darbe Maju Mapan adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan wawancara secara langsung dengan general manager dan kepala produksi di PT Darbe Maju Mapan.
- b. Melakukan observasi kegiatan proses produksi yang berlangsung di PT Darbe Maju Mapan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan selama dua minggu pada tanggal 24 Januari 2022 hingga 7 Februari 2022 di PT Darbe Maju Mapan yang berlokasi di Jalan Dsn. Rawan RT014/RW07, Ds. Tanjekwagir, Kec. Krembung, Kab. Sidoarjo.