

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan salah satu jenis makanan ringan yang populer dan digemari masyarakat. Biskuit banyak dikenal oleh segala rentang usia, baik anak-anak, usia remaja maupun usia dewasa. Biskuit dikembangkan menjadi berbagai jenis, diantaranya dijadikan makanan pendamping asi, biskuit khusus lansia, dan biskuit yang dapat dikonsumsi masyarakat umum dengan varian rasa yang berbeda. Biskuit juga mudah dibawa karena memiliki ukuran yang praktis dan memiliki umur simpan lebih panjang jika dibandingkan dengan produk pangan lainnya. Biskuit termasuk ke dalam jenis kue kering yang rasanya manis, gurih, yang dihasilkan dari proses pengovenan. Biskuit terbuat dari tepung terigu dengan/tambahan seperti margarin, gula halus, dan kuning telur (Kristiandi et al., 2022). Biskuit terbagi ke dalam 4 kategori yang didasarkan oleh perbedaan resep dan prosesnya yakni *crackers*, *hard sweet* and *semi-sweet biscuit*, *short-dough biscuit* dan *cookies* (Davidson, 2019). Salah satu jenis biskuit yang banyak diproduksi adalah jenis *short-dough biscuit* karena memiliki proses pembentukan adonan yang cukup sederhana.

*Short-dough biscuit* merupakan salah satu kategori biskuit yang memiliki beraneka ragam jenis dan bentuk yang unik. *Short-dough biscuit* memiliki perbedaan dengan biskuit golongan lainnya. Biskuit golongan ini terbuat dari adonan yang kurang elastis dan kurang mengembang (Adhawati et al., 2019). Adonan *short dough biscuit* mengandung lemak dan gula yang lebih tinggi daripada *crackers* dan *semi-sweet biscuits* (Davidson, 2019). Jumlah kandungan lemak dan gula di dalam adonan memberikan plastisitas dan kesatuan adonan tanpa adanya atau sangat sedikit pembentukan jaringan gluten (Manley, 2000). Pembentukan gluten pada adonan *short-dough biscuit* diminimalkan sehingga menghasilkan adonan yang kalis dengan cara pengadukan pada kecepatan rendah (Muliwati, 2020). Menurut Manley (2000), pengadukan adonan dalam waktu yang lama dapat memungkinkan pembentukan matriks gluten. *Short-*

*dough biscuit* sering digunakan dalam pembuatan produk biskuit *sandwich*.

Biskuit *sandwich*, adalah jenis kue kering yang dibuat dari dua kue tipis dengan isian *cream* didalamnya. Jenis isian yang digunakan, seperti krim, *ganache*, krim mentega, cokelat, krim keju, selai, selai kacang, *lemon curd*, atau es krim (Wikipedia, 2022). Biskuit *sandwich* digemari karena memiliki varian rasa yang beragam. Sykes & Davidson (2020), melaporkan bahwa proses pembuatan biskuit *sandwich* dilakukan secara manual dengan memasukan biskuit dari meja pengepakan ke konveyor getaran, konveyor getar berfungsi untuk memastikan tidak terjadi tekanan pada mesin pengapit sehingga menghindari terjadinya kecacatan produk. Selanjutnya lapisan biskuit dilepas satu persatu pada konveyor rantai dan dibawa ke bawah stensil yang menyimpan krim. Krim diaplikasikan dengan stensil putar, kecepatan pergerakan stensil disesuaikan secara independen untuk mengontrol berat krim secara akurat, dan diatur mengikuti mesin pengapit.

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pengolahan pangan dengan produk meliputi biskuit, kacang-kacangan, olahan susu, hingga *confectionary*. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. mulai bergerak pada industri pengolahan pangan sejak tahun 1994. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit menghasilkan berbagai lini produk biskuit, seperti wafer *cream*, wafer *stick*, *crackers* hingga produk terbaru berupa biskuit *chocolate sandwich* dengan merek “Dilan” yang diproduksi tahun 2019. Biskuit *chocolate sandwich* “Dilan” disajikan dengan isian *cream* vanilla dan dilumuri dengan coklat cair. Biskuit *chocolate sandwich* “Dilan” diproduksi menggunakan bahan-bahan berkualitas dengan teknologi modern sehingga menghasilkan produk biskuit yang lezat, bergizi, serta memenuhi standar kualitas internasional. Biskuit *chocolate sandwich* “Dilan” yang diproduksi oleh PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. telah memenuhi standar mutu karena telah memiliki izin dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yang terbukti dengan terteraanya nomor registrasi MD dan telah diterapkannya sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan untuk mengetahui dan mempelajari proses pembuatan biskuit *chocolate sandwich* di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. yang merupakan salah satu perusahaan pangan terkemuka di Indonesia. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. memiliki beberapa anak perusahaan yang tersebar di beberapa wilayah dengan produk makanan ringan dan minuman yang beraneka ragam. Selain menjadi perusahaan yang mengedepankan inovasi, PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. juga berusaha untuk menjaga kualitas produknya dengan memiliki dan menjalankan prosedur produksi sesuai dengan sertifikasi ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, Sertifikat Halal dari MUI, SNI, dan AEO. Oleh karena itu, PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. merupakan tempat yang tepat untuk melakukan praktek kerja serta menerapkan ilmu pengetahuan tentang pangan yang telah diterima di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan biskuit *chocolate sandwich* “Dilan” dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan biskuit meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, dan penyimpanan hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi diperusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta proses pengolahan limbah.
- d. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang kelak akan dihadapi.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Melakukan pengamatan secara langsung (observasi) dan melakukan wawancara yang menghasilkan data primer, dan studi literatur yang menghasilkan data sekunder.

- a. Pengumpulan data primer dilakukan dengan pengamatan secara langsung keadaan umum perusahaan dan melakukan wawancara dengan para karyawan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk.
- b. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

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

PKIPP dimulai tanggal 22 Desember 2022 hingga 10 Februari 2023 yang dimulai jam 08.00 hingga 17.00 WIB setiap hari Senin hingga Jumat. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. yang berlokasi di Jl. Raya Krikilan KM 28, Driyorejo, Gresik, Jawa Timur, dan dilaksanakan secara luring. Seluruh anggota kelompok ditempatkan pada tempat yang sama yakni pada area produksi (*Plant Gery A/ PGA*) bagian *line* Sando yang memproduksi produk biskuit *chocolate sandwich* “Dilan”.