

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly snack merupakan bentuk makanan semi padat yang penampakannya tidak berwarna, transparan/tembus pandang, mempunyai tekstur yang empuk dan mudah dipotong dengan menggunakan sendok. Menurut SNI 1994, *jelly snack* adalah makanan ringan berbentuk gel, dapat dibuat dari pektin, agar, karagenan, gelatin, atau senyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam, dan atau tanpa bahan tambahan makanan yang lain diizinkan.

Jelly snack sekarang ini merupakan produk pangan yang digemari oleh konsumen khususnya anak – anak dan remaja. Produk *jelly snack* yang tersedia di pasaran sangat bervariasi mulai dari bahan penyusunnya, kemasan, dan harga. Produk ini diproduksi oleh berbagai produsen makanan.

Salah satu produsen *jelly snack* adalah PT. PANCA SEJATI MITRA DINAMIKA yang di singkat menjadi PT. PANCATRADI. Perusahaan ini merupakan salah satu produsen *jelly snack* bertempat di daerah Sidoarjo yang memproduksi *jelly snack* dengan aneka rasa dan ukuran. Proses pengolahan yang ada di PT. PANCATRADI sesuai dengan bidang yang dipelajari di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, maka itu kami memilih pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada perusahaan tersebut.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses pembuatan *jelly snack*.
3. Mahasiswa dapat mengetahui masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengawasan mutu, pengemasan, penyimpanan, hingga pendistribusian *jelly snack*, serta mengetahui cara pemecahannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi perusahaan.
4. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 14 April 2010 sampai dengan 1 Juni 2010, PT. PANCATRADI yang berlokasi di Jl. Jenggolo No.21 Sidoarjo, Jawa Timur.