

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara indah dengan berbagai pesona. Daya tarik suatu tempat merupakan potensi untuk mensejahterakan masyarakatnya melalui pariwisata, khususnya wisata alam. Salah satu daerah yang terkenal hingga mancanegara adalah pulau dewata Bali. Bali mempunyai berbagai objek wisata yang sangat memukau dunia seperti pantainya yang sangat indah dan tradisi adat istiadatnya yang sangat unik. Hal inilah yang menarik para wisatawan baik lokal maupun mancanegara untuk berkunjung dan memilih pulau dewata Bali sebagai destinasi tempat yang harus dikunjungi. Melihat akan besarnya peluang tersebut, maka munculah berbagai usaha pada berbagai bidang, salah satunya yaitu bidang pangan. Salah satu usaha yang bergerak di bidang pangan tersebut yaitu CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali yang memproduksi berbagai macam produk *pastry & bakery*.

CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali berdiri pada tanggal 28 Mei 2000 di Denpasar-Bali, Jl. Sekar Jepun III No.6, Kesiman Kertalangu, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali 80237. CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali didirikan oleh Bapak Ketut Mudita dan dibantu oleh keempat pegawainya sebagai perusahaan yang baru merintis dalam skala rumah tangga (*home industry*). *Pastry & bakery* adalah istilah yang berhubungan erat di dunia kuliner namun memiliki perbedaan yang penting. *Pastry* merujuk pada jenis adonan roti dan kue yang biasanya terbuat dari campuran tepung terigu, telur, mentega, dan air. Adonan *pastry* sering kali melalui proses penggilingan dan pelapisan lemak untuk menghasilkan tekstur yang renyah dan berlapis-lapis. Contoh produk *pastry & bakery* yaitu *muffin, fruit tartlatte, cake, cookies & praline, ready to use product, baquette, bagel, dan croissant*. Selain itu, CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali juga menyediakan bahan-bahan produksi *pastry & bakery*. *Pastry* lebih fokus pada pembuatan kue-kue manis atau asin yang memiliki teknik pembuatan lebih kompleks. *Bakery* merujuk pada produk olahan yang diperoleh melalui proses

pemanggangan (*baked goods*). Produk yang termasuk dalam *bakery* adalah roti tawar, roti manis, *baguette*, *danish*, dan *muffin*. Bahan utama *bakery* biasanya berupa tepung terigu, air, ragi, dan garam. Meskipun *muffin* termasuk dalam kategori *bakery*, produk *muffin* pada CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali masuk dalam divisi *pastry*. Hal ini dilakukan dengan mempertimbangkan efisiensi proses pengolahan *muffin* yang tergolong cukup singkat dan mudah dibandingkan dengan produk *bakery* lainnya sehingga memungkinkan untuk dilakukan oleh karyawan pada divisi *pastry* yang mayoritas karyawannya adalah wanita. Terdapat beberapa varian rasa *muffin* yang diproduksi di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali, seperti *muffin vanilla*, *muffin chocochips*, *muffin banana*, *muffin bluberry*, dan *muffin raisin*. Selain itu, terdapat 3 jenis ukuran *muffin* yaitu *muffin small*, *muffin medium*, dan *muffin large*. Variasi *muffin* yang beragam tersebut menjadikan *muffin* sebagai produk yang paling banyak diminati konsumen dan menarik untuk dipelajari serta ditelaah lebih dalam.

Seiring dengan berjalannya waktu CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali mulai mengalami kemajuan dan saat ini CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali memiliki hubungan bisnis yang baik dengan hotel, restoran, *café*, *catering* dan *retail* di Bali, dengan area distribusi Bali dan Nusa Tenggara Barat (NTB). Produk yang diproduksi oleh CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali telah terstandar ISO 9001 dan ISO 22000. Pada ISO 9001 menjelaskan tentang persyaratan khusus sistem manajemen mutu sebagai pelengkap untuk persyaratan produk dan jasa. Pada ISO 22000 ini memiliki prasyarat bahwa perusahaan telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Standard Sanitation Operation Procedure*), dan HACCP (*Hazard Analyze Critical Control Point*). Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di bidang *pastry & bakery*, CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali telah memperhatikan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, penerapan GMP di ruang produksi pada perusahaan ini menarik untuk dipelajari selama praktek kerja.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan sekaligus mengetahui dan terlibat secara langsung dalam proses pembuatan *muffin* dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain.

1. Mahasiswa mampu memahami proses pembuatan *muffin* yang meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk pangan dengan kualitas sehat dan premium inovatif yang siap dipasarkan oleh CV. Pelangi Rex's Denpasar-Bali.
2. Mahasiswa dapat mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam CV. Pelangi Rex's Denpasar-Bali.
3. Mahasiswa dapat memahami cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi *muffin* serta pengolahan limbah.
4. Mahasiswa dapat memahami manajemen proses di CV. Pelangi Rex's Denpasar-Bali agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan *problem solving* yang diterapkan di CV. Pelangi Rex's Denpasar-Bali.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan, metode yang digunakan untuk memperoleh data yaitu dengan menggunakan adalah sebagai berikut.

### 1. Metode Observasi

Metode pengamatan atau observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung pelaksanaan proses pembuatan *muffin* di lapangan. Data yang didapatkan merupakan hasil dari pengamatan yang dilakukan oleh penulis selama menjalankan program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali.

### 2. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada pembimbing lapangan maupun karyawan lainnya. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait dengan berbagai proses pembuatan *muffin*. Wawancara dilakukan kepada karyawan CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali seiring dengan pelaksanaan pengamatan selama berlangsungnya program PKIPP di lapangan.

### 3. Metode Partisipasi

Pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan diperoleh dengan berpartisipasi dalam kegiatan praktek kerja secara langsung di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali. Metode ini dilakukan agar penulis lebih memahami fenomena yang terjadi pada praktek kerja di industri secara langsung.

### 4. Metode Studi Literatur

Metode pengumpulan data dengan metode studi literatur adalah dengan menggunakan berbagai literatur, jurnal ilmiah, dan pustaka yang terkait. Metode ini dapat digunakan untuk memvalidasi berbagai teori yang diaplikasikan dalam kegiatan praktek kerja di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali.

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

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Pelangi (Rex's) Denpasar-Bali, Jl. Sekar Jepun III No. 6, Kesiman Kertalangu, Kec. Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali 80237, Indonesia. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 15 Januari hingga 09 Februari 2024.