

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri kue dan roti di Indonesia berkembang dengan pesat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya toko kue dan roti di pusat-pusat perbelanjaan terutama di kota-kota besar, bahkan menjadi satu *section* atau *booth* sendiri yang dapat dijumpai di supermarket atau minimarket. Berkembangnya industri kue dan roti disebabkan oleh permintaan masyarakat yang semakin tinggi, salah satunya adalah *cake*. *Cake* merupakan produk *bakery* yang cukup sering dikonsumsi kalangan masyarakat baik anak kecil, remaja hingga orang tua. Berdasarkan data Statistik Konsumsi Pangan (2021), rata-rata konsumsi *cake* di Indonesia sebanyak 55.324 potong/kapita/tahun.

Cake termasuk dalam golongan kue modern yang sangat populer karena rasanya yang manis dan tampilannya yang menarik sehingga *cake* seringkali dijadikan makanan penutup/*dessert*. Berbagai jenis *cake* telah berkembang dari bentuk, tekstur hingga formula. Konsumen biasanya memiliki beberapa kriteria tertentu terhadap kualitas mutu *cake* yang akan dikonsumsi. Mutu *cake* yang baik dapat dilihat beberapa parameter seperti volume pengembangan *cake* yang besar, tekstur yang lembut, kelembaban yang tepat (tidak kering), berpori kecil dan berbau harum khas *cake*.

Beberapa jenis *cake* yang digemari yaitu *chiffon cake*, *sponge cake*, *cotton cake*, dan *soft cake* (Arbowati *et al.*, 2021). *Soft cake* dikenal memiliki tekstur lembut dan empuk. Pembuatan *soft cake* menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembentukan adonan lalu ditambahkan dengan gula, telur dan lemak. Selain itu bahan tambahan dalam *soft cake* yaitu bahan pengembang, *shortening*, pasta coklat, dan bahan penambahan aroma (Prasastono *et al.*, 2022). Bahan-bahan tersebut dikombinasikan untuk menghasilkan tekstur yang *softness*, aroma yang menarik, mengembang dengan bagus dan mudah ditelan saat dimakan. Dengan demikian, pemilihan bahan yang tepat dan teknik pembuatan yang baik sangat berperan dalam menciptakan *soft cake* yang berkualitas. Oleh karena itu, *soft cake*

tetap menjadi salah satu pilihan favorit di kalangan pecinta kue, baik untuk acara spesial maupun sebagai camilan sehari-hari.

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Ambrosia Pangan Lestari didasarkan oleh keinginan untuk mempelajari proses pengolahan pangan di industri pangan, khususnya pada bidang *pastry* dan *bakery*. PT. Ambrosia Pangan Lestari sendiri berkomitmen untuk memenuhi kebutuhan pasar dengan menawarkan berbagai produk *pastry* dan *bakery* yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Produk-produk yang dihasilkan memiliki standar kualitas tinggi dan menggunakan bahan baku yang terjamin keamanannya. Selain itu, perusahaan menerapkan sistem manajemen kualitas yang ketat, mulai dari pengawasan bahan baku hingga proses produksi dan distribusi. Hal-hal ini menjadi alasan utama pemilihan PT. Ambrosia Pangan Lestari menjadi tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

PKIPP (Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan) merupakan kegiatan yang dilakukan untuk penerapan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan. Pelaksanaan PKIPP dapat memberi kesempatan mahasiswa untuk terlibat langsung dalam mengambil bagian dengan mempelajari, mengetahui dan memahami proses pengolahan di perusahaan. PKIPP dilakukan di PT. Ambrosia Pangan Lestari dimana tempat ini memiliki sistem produksi yang terintegrasi mulai dari pengelolaan bahan baku, proses pengolahan hingga tahap akhir produk jadi dan menerapkan pengolahan limbah yang berkelanjutan yang penting untuk dipelajari dalam pelaksanaan PKIPP. Melalui PKIPP di PT. Ambrosia Pangan Lestari mahasiswa dapat mengamati secara langsung dalam penerapan prinsip keamanan pangan, efisiensi operasional, pengendalian mutu dan penyelesaian masalah dalam perkembangan industri pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP dilakukan secara *offline*/luring di PT. APL yaitu dengan metode observasi, wawancara, praktek kerja lapangan (PKL), dan studi literatur. Observasi dilakukan dengan pengumpulan data pengamatan secara langsung dari kegiatan produksi hingga pendistribusian. Metode kedua adalah wawancara untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dengan cara menanyakan langsung kepada pihak yang bersangkutan. Metode ketiga adalah praktik kerja lapangan (PKL) dengan melakukan pembuatan produk untuk tugas khusus dan studi literatur untuk menyusun laporan dengan melengkapi data yang telah diperoleh dari pabrik dengan beberapa jurnal.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 1 bulan mulai tanggal 06 Januari 2025 sampai 08 Februari 2025 di PT. Ambrosia Pangan Lestari yang berlokasi di Jalan Raya Mojosari Pacet KM 6.5 Pesanggrahan, Kutorejo, Mojokerto, Jawa Timur. Kegiatan PKIPP dilakukan selama hari senin hingga jumat pukul 09.00 - 16.00 WIB.