

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi wisata dengan daya tarik wisata dengan jumlah kunjungan wisatawan lokal mencapai 22 juta pengunjung (BPS, 2024). Keberagaman budaya yang ditunjukkan melalui tradisi, seni, dan upacara berpadu dengan keindahan alam menjadikannya sebagai pusat destinasi pariwisata domestik dan non domestik. Tingkat pariwisata yang mendominasi perekonomian Bali tidak hanya berkontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah, namun juga membantu perekonomian nasional. Salah satu oleh-oleh khas Bali yaitu pie susu.

Pie susu merupakan produk olahan *pastry* yang memiliki ciri khas isian pie menggunakan vla yang terbuat dari susu kental manis dan telur. Pie susu terdiri dari dua bagian yaitu *base pie* dan vla. *Base pie* memiliki tekstur yang renyah sedangkan vla memiliki tekstur yang *creamy*. Pie susu dibuat dalam ukuran kecil yang dapat dikonsumsi dalam satu kali penyajian. Pie susu khas Bali memiliki tekstur dan rasa yang berbeda dengan pie pada umumnya sehingga menjadi oleh-oleh para wisatawan. Semakin berkembangnya inovasi industri pengolahan pangan, pie susu khas Bali sekarang telah mengalami transformasi dengan munculnya berbagai merek di pasaran dengan menawarkan variasi rasa dan kemasan yang lebih menarik. CV. Indobakpia adalah salah satu pabrik pengolahan pie susu terkenal di Bali dengan merek dagang Pie Susu Ajik.

CV. Indobakpia merupakan perusahaan yang berfokus pada produksi olahan pangan seperti produk pie susu, bakpia, dan pia. Perusahaan ini merupakan anak perusahaan dari PT. Krisna Nusantara Grup sehingga banyak memasok produk olahan pangan pada *outlet* oleh-oleh Krisna. PT. Krisna Nusantara Grup merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pusat perdagangan oleh-oleh khas Bali mulai dari karya seni, baju, aksesoris, camilan, hingga kuliner Bali. Saat ini, terdapat 10 *outlet* oleh-oleh PT. Krisna Nusantara Grup yang tidak hanya berada di Bali saja tetapi juga di Yogyakarta dan Surabaya. Perusahaan ini juga dikenal akan inklusivitasnya yang

menggendeng kalangan disabilitas untuk dipekerjakan di perusahaan. PT. Krisna Nusantara Grup juga mendapatkan sertifikasi Siddhakarya dari Biro Sertifikasi Indonesia yang menunjukkan bahwa perusahaan berhasil meningkatkan produktivitasnya. Dengan demikian, PT. Krisna Nusantara Grup tidak hanya memiliki jangkauan yang luas tetapi juga punya komitmen kepada konsumen.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pie susu serta permasalahannya dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan pie susu meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga didapatkan produk pie susu siap dikonsumsi yang dipasarkan oleh CV. Indobakpia.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait pengolahan proses di dalam CV. Indobakpia.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui dan memahami manajemen proses di CV. Indobakpia agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan, profesionalitas kerja, dan penyelesaian masalah pada penerapan di CV. Indobakpia

1.3. Metode

Metode yang dilakukan dalam pengumpulan data adalah dengan cara observasi, wawancara, dan kerja praktek di lapangan.

Pengumpulan data dengan observasi dilaksanakan dengan pengamatan secara langsung ke lapangan terhadap objek yang diteliti seperti pengamatan pencetakan adonan, pemberian vla pada pie susu, pengovenan, dan pengemasan. Selain observasi juga dilakukan wawancara terhadap karyawan dan pihak terkait yang bekerja di lapangan untuk mendapatkan informasi yang diperlukan. Wawancara yang dilakukan bersifat terbuka langsung kepada narasumber sehingga didapatkan jawaban yang akurat. Selanjutnya adalah studi literatur yang merupakan studi yang dilakukan untuk melengkapi data yang telah didapat dari pabrik dengan beberapa jurnal terkait. Studi literatur membantu dalam melengkapi data dan informasi yang belum sepenuhnya didapat dari pengamatan secara langsung di lapangan. Dengan mengkaji dari berbagai sumber akademis, artikel, dan penelitian sebelumnya, membantu penulis dalam memperoleh pemahaman yang lebih mendalam topik yang akan dibahas. Kemudian yang terakhir adalah dengan melakukan kerja praktek lapangan secara langsung dalam proses produksi pie susu. Kerja lapangan secara langsung ini memungkinkan untuk mendapatkan pengalaman langsung yang tidak dapat diperoleh hanya melalui teori atau studi literatur. Pengalaman ini membantu dalam mengembangkan keterampilan yang sangat diperlukan dalam dunia kerja.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 1 bulan yang dimulai pada tanggal 30 Desember 2024 sampai dengan 30 Januari 2025 di CV. Indobakpia yang berlokasi di Jl. Sempati, Tuban, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali, 80361.