

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Permen merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh seluruh golongan usia, terutama dari kalangan anak-anak karena rasanya yang manis. Permen merupakan produk yang mengandung gula yang tinggi. Gula merupakan bahan yang mudah dicerna sehingga dapat memberikan energi untuk tubuh dengan cepat, selain itu dapat membantu dalam penyediaan gula dalam darah. Permen juga dapat dijadikan sebagai hadiah atau *gift*. Permen dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu *Hard Candy*, *Soft Candy*, serta *Gum Candy*. Salah satu jenis permen yang paling banyak beredar saat ini adalah permen keras (*Hard Candy*). Permen keras merupakan permen yang memiliki tekstur keras, memiliki kenampakan mengkilat dan bening (Lawrence, 1991). Permen keras pada dasarnya adalah campuran dari gula, sirup glukosa atau gula invert, air, *flavour* dan pewarna (Slater, 1986).

Permen keras (*Hard Candy*) telah tersedia dalam berbagai bentuk, rasa, dan warna, sehingga meningkatkan minat konsumen. Permen keras juga dapat dimodifikasi dengan penambahan isi di bagian tengah (*center fill*) sehingga memberikan tambahan rasa. Minat konsumen yang begitu besar pada permen, terutama permen keras (*Hard Candy*) dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan.

Salah satu perusahaan *Candy* yang berada di Jawa Timur adalah PT. Agel Langgeng. PT. Agel Langgeng memproduksi berbagai jenis permen, yaitu permen keras (*reguler* dan *center fill*) dan permen lunak (*soft candy*). Permen keras *center fill* adalah permen keras yang pada bagian tengahnya

berisi *liquid* (lemon, apel, susu dan coklat), sedangkan permen keras regular adalah permen keras yang berbentuk padat sampai ke bagian tengahnya. Sampai saat ini PT. Agel Langgeng telah memproduksi permen dengan berbagai merk dagang, antara lain Relaxa, Espresso, Yesco dan Bontea, sedangkan untuk permen lunak yang diproduksi oleh PT. Agel Langgeng adalah Gingerbon. PT. Agel Langgeng juga memproduksi permen untuk diekspor ke luar negeri, seperti Bali Best dan Yesco Butter Scotch. Laporan ini mengkhususkan proses produksi permen Bontea baik yang regular maupun *center fill*. Permen Bontea merupakan salah satu permen keras yang diproduksi oleh PT. Agel Langgeng. Permen ini berbentuk bulat pipih dengan warna coklat, kenampakan jernih dan memiliki rasa maupun aroma teh yang khas. Permen Bontea ini dikemas dalam bentuk *pillow pack* yang berwarna hijau yang menunjukkan isi dari permen teh.

Pada bagian laporan ini, penyusun hanya mencantumkan data-data yang berhubungan dengan produksi yang berdasarkan literatur karena ada beberapa hal yang berkaitan dengan rahasia perusahaan.

## **1.2. Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan dan merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana teknologi pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut

- a. Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung kegiatan produksi, permasalahan dan solusinya.
- b. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi yang berlangsung, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan,

dan sebagainya, hingga dihasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.

- c. Mempelajari cara penerapan sanitasi dan pengendalian mutu dalam perusahaan selama proses produksi.
- d. Mempelajari penerapan diagram Pareto.
- e. Melatih untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja sebenarnya.

### **1.3. Metode**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah

- a. Pengamatan dan wawancara langsung dengan para staf dan karyawan.
- b. Observasi lapangan.
- c. Pembahasan yang didukung dengan pustaka-pustaka.

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

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. Agel Langgeng yang berlokasi di Jalan Kabupaten, Desa Cangkringmalang, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur- Indonesia.

Waktu pelaksanaan dilakukan selama 11 hari, dimulai pada tanggal 08-19 Desember 2014 sesuai jam kerja (08.00-17.00 WIB) sehingga total waktu pelaksanaan PKIPP selama 88 jam.