

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dengan semakin berkembangnya ilmu dan teknologi, manusia semakin cenderung untuk menuntut segala sesuatu yang praktis dan cepat termasuk dalam hal penyediaan makanan. Makanan praktis adalah makanan yang mudah diperoleh, mudah dibawa, harga terjangkau, proses penyiapannya cepat, rasa yang dapat diterima, dapat disimpan dalam waktu yang lama dan dapat memberikan tambahan gizi yang cukup bagi konsumennya. Biskuit berasal dari kata “*biscuit*” (dalam bahasa Inggris) dan “*biscoctus*” (dalam bahasa Latin) yang berarti dimasak dua kali (*cooked twice*). Ciri-ciri biskuit berbentuk kecil, renyah dan kering (Wade, 1995).

Salah satu jenis makanan praktis yang dapat diterima oleh masyarakat Indonesia adalah biskuit. Biskuit merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat dari segala kalangan usia. Biskuit juga biasanya digunakan untuk cemilan di sela-sela waktu. Jenis biskuit bervariasi tergantung dari bahan yang digunakan, formulasi bahan dan cara pengolahannya. Jenis biskuit dibagi menjadi 4 (empat) kelompok yaitu biskuit keras, *crackers*, *cookies* dan *wafer*. Biskuit keras adalah jenis biskuit manis yang dibuat dari adonan keras (*hard dough*), berbentuk pipih dan bertekstur padat. *Crackers* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi, rasanya agak asin, berbentuk pipih, renyah dan memiliki tekstur yang berlapis. *Cookies* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan teksturnya kurang padat. Sedangkan wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori kasar, renyah, tekstur berongga-rongga dan dipanggang dalam jangka waktu tertentu (BSN, 1990).

Secara umum, pengertian biskuit adalah produk adonan kalis yang melewati beberapa tahapan proses mulai dari *mixing* (pencampuran), *cutting* (pencetakan), pengovenan dengan jangka waktu tertentu dan penambahan cream diantara dua lapisan biskuit.

Kualitas biskuit dan wafer ditentukan oleh kerenyahan biskuit dan wafer tersebut. Banyak faktor yang menentukan kualitas produk akhir biskuit dan wafer diantaranya ialah formulasi bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. PT.UBM selalu memperhatikan segala sesuatu yang berkenaan dengan proses produksi agar dapat mempertahankan kualitas dari produk.

Biskuit yang diproduksi di PT. United Waru Biscuit Manufactory (PT.UBM) mempunyai banyak variasi baik variasi bentuk, citarasa dan kemasan. Produk yang dihasilkan PT.UBM adalah produk yang diorientasikan untuk keperluan para konsumen dalam arti mudah untuk didapat, harga relatif murah, rasa yang diterima konsumen dan mempunyai masa simpan yang panjang. Oleh karena beragamnya produk yang dihasilkan PT.UBM ini maka dalam penyusunan laporan ini penulis mengkhususkan untuk mendalami proses produksi biskuit cream.

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:

1. Memahami aplikasi teori yang pernah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung kegiatan produksi, permasalahan, dan solusinya.

2. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi yang berlangsung , mulai dari penyediaan bahan baku , proses pengolahan, pengemasan dan sebagainya hingga diperoleh produk akhir yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara penetapan sanitasi dan pengendalian mutu dalam perusahaan selama proses produksi.
4. Melatih untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja yang sebenarnya.

1.3 Metode

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini adalah:

1. Pengamatan dan wawancara secara langsung dengan para staf dan karyawan.
2. Obsevasi lapangan.
3. Pembahasan dengan didukung dengan pustaka.

1.4 Tempat dan Waktu

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. United Waru Biskuit Manufactory (PT.UBM) yang berlokasi di Jalan Raya Waru No. 29 Sidoarjo, Jatim. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 7 Juni 2010 sampai 30 Juni 2010.