

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Laut. Tbk. Sidoarjo dengan tujuan untuk memperoleh wawasan mengenai proses pemilihan bahan, pengolahan dan pembuatan kerupuk sayur yang dilakukan oleh PT. Sekar Laut. Kerupuk merupakan bahan pangan yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Di sisi lain, tidak sedikit masyarakat yang kurang menyukai sayur-sayuran padahal dalam sayuran banyak terkandung mineral. Dengan adanya variasi jenis kerupuk yang menggunakan sayur-sayuran, masyarakat yang semula kurang menyukai sayuran tetap dapat mengkonsumsi sayuran dan memperoleh gizi dengan rasa yang lebih enak. Kerupuk sayur adalah kerupuk yang hanya mengandung bahan nabati, dimana bahan yang ditambahkan dapat berupa sayuran atau umbi. Oleh sebab itu, kami ingin mendapatkan pengalaman untuk berwirausaha dalam bidang pangan terutama industri kerupuk sayur di PT. Sekar Laut, yang telah melakukan ekspansi produk ke seluruh wilayah nusantara dan mancanegara. Selain itu mahasiswa ingin melihat dan memahami aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan di lingkungan industri pengolahan pangan, serta pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

PKIPP merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya baik secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Perusahaan tempat PKIPP berlangsung adalah

perusahaan atau unit usaha yang melaksanakan proses pengolahan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Untuk melihat aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan kerupuk sayur meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk kerupuk sayur, penyimpanan serta *product recall*.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Untuk mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah pengamatan kegiatan produksi di lokasi pabrik dan wawancara sehubungan dengan pabrik dan jalannya proses produksi, serta pengumpulan data dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Sekar Laut yang berlokasi di Jl. Jenggolo II No.17 Sidoarjo pada tanggal 9 Januari 2012 hingga tanggal 21 Januari 2012.

Senin-Jumat : pk 09.00 - 14.00 WIB

Sabtu : pk 09.00 - 11.00 WIB