

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan disebut juga dengan *snack food*, merupakan produk pangan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dari segala usia. *Snack food* biasanya dikonsumsi tidak sebagai makanan utama, tetapi hanya untuk menghilangkan rasa lapar yang timbul disela-sela waktu makan pagi, siang dan malam. Seiring meningkatnya perkembangan jaman dan tingkat kesibukan yang meningkat, maka *snack food* ini dijadikan makanan alternatif untuk memenuhi kebutuhan energi. Makanan yang dapat digolongkan *snack food* adalah wafer, *jelly*, biskuit, keripik, kacang, dan produk ekstruksi.

Pertumbuhan industri pangan yang berkembang dan bersaing pesat membuat PT. Panca Sejati Mitra Dinamika (selanjutnya disebut dengan PT. PANCATRADI) melakukan inovasi produk, baik dari segi jenis, bentuk, dan formula untuk menjangkau konsumen sebanyak-banyaknya. PT. PANCATRADI yang berlokasi di Jalan Jenggolo no.21, Sidoarjo ini menghasilkan produk berupa wafer *cream*, wafer *stick*, dan *jelly* yang tersedia dalam berbagai macam ukuran dan bentuk.

Wafer *stick* merupakan salah satu produk variasi wafer yang berbentuk silinder berongga dan diisi dengan *cream*. Produk ini tersedia dalam berbagai jenis ukuran dan rasa di pasar yang banyak digemari oleh masyarakat.

Produk PT. PANCATRADI ini tidak hanya dikenal di kawasan Indonesia seperti di Jawa, Kalimantan, dan Sulawesi namun juga telah diekspor ke Timor Timur. Eksistensi PT. PANCATRADI sejak

awal berdiri beberapa puluh tahun yang lalu diharapkan dapat menjadi tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dapat memperluas wawasan mengenai proses pengolahan wafer *stick* dan memberikan pengalaman untuk bekal di masa mendatang.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian yaitu praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian atau peternakan. Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui aplikasi penerapan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan di industri pangan. Contoh: tepung terigu yang digunakan untuk membuat opak wafer *stick* adalah tepung terigu protein sedang (8-9%), karena jika kadar protein rendah opak yang dihasilkan rapuh, namun apabila kadar protein terlalu tinggi, opak wafer *stick* yang dihasilkan lebih elastic.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tahapan proses pembuatan wafer *stick* yang dilakukan oleh PT. PANCATRADI. Contoh: tahap pembuatan opak, tahap pembuatan *cream*, tahap pengemasan wafer *stick*.
3. Mahasiswa dapat mengetahui masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian wafer *stick*, serta mengetahui cara penyelesaiannya. Contoh: bahan baku yang terlambat datang diatasi dengan pemesanan bahan sekitar satu minggu sebelum bahan habis.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Pencatatan dan studi pustaka.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 03 Januari 2012 sampai dengan tanggal 19 Januari 2012. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di PT. PANCATRADI yang berlokasi di jalan Jenggolo no. 21, Sidoarjo, Jawa Timur.