

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Es krim didefinisikan sebagai bahan pangan beku (*frozen dessert*) yang dibuat dari kombinasi antara susu, gula dalam bentuk cair ataupun padat, dengan atau tanpa telur, sedikit pewarna dan flavor, dan dengan atau tanpa penambahan *stabilizer* dan *emulsifier* yang tergolong *food grade* (Desrosier dan Tressler, 1977) Istilah es krim ditujukan pada makanan penutup (*dessert*) beku, dengan susu sebagai bahan baku.

Menurut Hadiwiyoto (1983), es krim dapat digolongkan menjadi tiga jenis yaitu:

- a. Es krim keras, adalah es krim yang mempunyai *over run* 90-100% dan menggunakan lemak nabati sebagai sumber lemak.
- b. Es krim lunak, adalah es krim yang mempunyai *over run* sekitar 50% dan menggunakan lemak hewani sebagai sumber lemak.
- c. *Sherbet*, yang sebenarnya bukan termasuk es krim. Bahan dasar *sherbet* adalah air, gula dan air buah (*juice*), kemudian didinginkan sampai mencapai suhu 0°C.

PT. Campina Ice Cream Industry merupakan salah industri es krim pertama yang didirikan di Indonesia pada tahun 1972. Perusahaan memproduksi es krim berskala nasional dan mempunyai status PMDN (Penanaman Modal Dalam Negeri). Perusahaan yang awalnya berskala *home industry* didirikan oleh Keluarga Bapak Darmo Hadi Pranoto di sebuah gang kecil di Surabaya hanya menguasai pasar lokal (Surabaya dan Jawa Timur). Perkembangan usaha ini dari tahun ke tahun sangat pesat mampu menghasilkan beraneka macam es krim dan menguasai pasar nasional. Kondisi ini memicu niat Bapak Pranoto untuk memindahkan

lokasi pabriknya ke daerah SIER (Surabaya Industrial Estate Rungkut) untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memenuhi pasar nasional pada tahun 1982. Perusahaan yang telah beroperasi lebih dari 20 tahun di wilayah PT. SIER terus melakukan perbaikan dan peningkatan mutu, hal ini dibuktikan dengan sertifikasi 9001:2008 yang telah diperoleh perusahaan pada tahun 2011.

Menelaah riwayat perkembangan PT. Campina Ice Cream Industry saat ini serta penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*), membuat perusahaan ini menarik sebagai tempat tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Hal ini dikarenakan perusahaan bergerak di bidang pangan dan telah mendapat sertifikat ISO 9001:2008. Perusahaan yang didirikan mulai dari skala *home industry* hingga skala industri telah mengalami berbagai perbaikan dari segi manajemen, teknologi, dan pengendalian mutu.

Pengawasan dan pengendalian proses terus dilakukan oleh PT. Campina Ice Cream Industry mulai bahan baku, proses, penyimpanan dan pendistribusian es krim. Usaha yang dilakukan tersebut bertujuan mempertahankan kualitas es krim yang diproduksi agar bisa bersaing dan memenuhi kebutuhan pasar nasional. Berbagai parameter kualitas ditetapkan untuk menjamin kualitas dan keamanan es krim. Parameter kualitas antara lain dari sisi fisik, khemis, maupun mikrobiologis.

Parameter pengendalian kualitas dilakukan oleh *Quality Control Department* dengan pengujian di laboratorium secara objektif. Kendala pengujian secara objektif adalah belum mewakili parameter sensoris yang dapat dideteksi oleh konsumen.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan

es krim mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pendistribusian produk dalam skala besar.

- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT.Campina Ice Cream Industry dan penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Campina Ice Cream Industry dilakukan dengan cara:

- a. Mengikuti presentasi materi dan diskusi dari setiap departemen.
- b. Wawancara
- c. Observasi langsung dan menyeluruh tentang proses pengolahan yang ada di pabrik.
- d. Penelusuran pustaka tentang semua hal yang terkait dengan penulisan laporan PKIPP.
- e. Penyusunan dan pelaksanaan pengujian organoleptik sebagai tugas khusus dari perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP di PT. Campina Ice Cream Industry di Jalan Rungkut Industri II/ 15-17 Surabaya, dilaksanakan tanggal 1 Juni 2011 – 30 Juni 2011.