

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan atau biasa disebut sebagai *snack* merupakan produk pangan yang dikonsumsi bukan sebagai makanan utama. Makanan yang termasuk *snack* adalah makanan yang biasa dikonsumsi untuk menghilangkan rasa lapar, namun hanya untuk sementara. Dewasa ini, produk *snack* mulai banyak digemari oleh banyak orang, dari anak-anak hingga orang dewasa. Hal ini karena *snack* sendiri memiliki sifat yang praktis dan mudah untuk dikonsumsi, sehingga dinilai dapat menghemat waktu namun juga dapat memenuhi kebutuhan energi untuk sementara. Makanan-makanan yang termasuk dalam kategori makanan ringan adalah biskuit, *crackers*, kukis, wafer, keripik, dan masih banyak lagi.

Salah satu industri pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan ringan adalah PT. Aneka Indomakmur (selanjutnya ditulis sebagai PT. AIM). PT. AIM berdiri pada tahun 1995 dan berkembang menjadi salah satu pelaku industri biskuit dan *snack* di Indonesia. PT. AIM berlokasi di Jalan Surowongso 415A Karangbong, Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur. Produk yang diproduksi di PT. AIM sendiri sangat beragam, seperti biskuit, *crackers*, *cream* biskuit, *flavored* biskuit, kukis, wafer dan *rolls*.

Crackers merupakan produk pengembangan dari biskuit. Biskuit sendiri berasal dari bahasa latin *bis cotus* yang memiliki arti “*twice cooked*” atau dapat diartikan melalui proses pemasakan dua kali. Umumnya, biskuit berbahan dasar tepung gandum yang diolah dan dipanggang menggunakan oven. Biskuit secara umum digolongkan menjadi 4 jenis, yaitu *crackers*, *hard sweet* dan *semi-sweet* biskuit, *short-dough* biskuit dan kukis. Perbedaan yang

mendasari perbedaan biskuit dan *crackers* adalah dalam proses pengolahan *crackers*, adanya proses fermentasi adonan oleh khamir (Sykes dan Davidson, 2020). Salah satu *crackers* produksi PT. AIM yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia adalah *roasted corn crackers*, dan telah menjadi signature product dari PT. AIM sendiri. Tingginya eksistensi produk PT. AIM yang sangat bervariasi di kalangan masyarakat Indonesia, mendasari pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (selanjutnya ditulis sebagai PKIPP) di PT. Aneka Indomakmur.

1.2. Tujuan

PKIPP merupakan tugas wajib mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian yaitu praktek langsung di industri pengolahan pangan yang menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari PKIPP adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa dapat menerapkan teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah/praktikum, melatih dan meningkatkan kemampuan mahasiswa dengan cara terlibat langsung dalam proses pengolahan pada suatu perusahaan, mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan, dan mampu memberikan alternatif penyelesaiannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk biskuit meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi, pengolahan limbah, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

3. Mempelajari sistem pengolahan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan biskuit.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

PKIPP dilakukan dengan metode sebagai berikut: 1) pengamatan proses pengolahan, 2) penelusuran data primer melalui wawancara langsung dan atau data sekunder melalui informasi internet, 3) tambahan penelusuran data pendukung dan pustaka melalui internet.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Mempertimbangkan masa pandemi, PKIPP dilakukan secara luring dilakukan dalam bentuk pengamatan proses pengolahan dan daring dalam bentuk wawancara melalui aplikasi ZOOM dan WhatsApp. PKIPP secara luring dilaksanakan pada tanggal 18 November 2020 dan 26 Januari 2021; dilanjutkan secara daring melalui ZOOM pada tanggal 4 Februari 2021 dan 3 Maret 2021, serta melalui WhatsApp. PKIPP secara luring dilaksanakan di PT. AIM yang berlokasi di Jalan Surowongso 415A Karangbong, Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur.