

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk *bakery* merupakan produk hasil nabati yang sering dikonsumsi oleh masyarakat umum. Produk bakery yang populer dan mudah ditemukan pada masyarakat adalah roti, biskuit, dan cookies (Bijlwan et al., 2019). Secara umum produk bakery menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar pembentukan adonan dan dilakukan proses pemanasan (penggorengan, pemanggangan dan *steaming*). Kadar protein pada tepung terigu yang digunakan pada produk *bakery* mempengaruhi karakteristik produk yang dihasilkan.

Tepung terigu merupakan tepung hasil penggilingan gandum *Triticum aestivum*. Dalam tepung terigu, terdapat protein glutenin dan gliadin yang berperan dalam pembentukan gluten. Gluten dapat didefinisikan sebagai massa/adonan yang kenyal ketika adonan gandum dicuci untuk menghilangkan butiran pati dan konstituen yang larut dalam air (Wieser, 2006). Berdasarkan kandungan protein nya, tepung terigu dibedakan menjadi tiga, yaitu tepung terigu berprotein tinggi, tepung terigu berprotein sedang, dan tepung terigu berprotein rendah. Perbedaan kandungan protein dalam tepung terigu akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Pada umumnya, tepung terigu berprotein rendah digunakan untuk membuat produk bakery, salah satunya adalah biskuit.

Biskuit adalah makanan ringan (*snack*) berbahan baku terigu yang diolah dengan cara pemanggangan. Produk makanan ini memiliki tekstur yang renyah dan memiliki kadar air rendah (Kesuma et al., 2015). Biskuit digemari oleh berbagai kalangan usia mulai dari muda hingga tua karena rasanya yang bermacam-macam dan teksturnya yang renyah. Biskuit merupakan produk yang siap makan, berenergi tinggi, dan memiliki masa simpan yang lama akibat kadar airnya yang rendah.

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

PKIPP (Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan) sebagai suatu wadah untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang sudah dipelajari selama perkuliahan baik dalam teori maupun praktikum.

Pelaksanaan PKIPP menuntun mahasiswa untuk terlibat langsung dan mengambil bagian dalam mempelajari, menganalisis, dan memberikan penyelesaian pada permasalahan yang dihadapi dalam proses pengolahan suatu perusahaan. Perusahaan sebagai tempat pelaksanaan PKIPP didukung oleh adanya bagian produksi mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga hasil akhir produk, serta bagian pengolahan limbah yang juga penting dikaji dalam kegiatan ini. PKIPP dilakukan di PT. Ambrosia Pangan Lestari (APL).

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PKIPP yang dilakukan secara luring di PT. APL adalah dengan metode observasi, wawancara, praktik kerja lapangan (PKL), dan studi pustaka. Observasi dilakukan pada kegiatan produksi hingga penggudangan, wawancara dilakukan pada kepala pabrik, praktik kerja lapangan (PKL) dilakukan pada saat membuat produk untuk tugas khusus, dan studi pustaka dilakukan untuk menyusun laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP adalah mulai dari 20 Desember 2021 - 21 Januari 2022. Kegiatan PKIPP dilakukan selama hari Senin hingga Jumat pukul 09.00-16.00 WIB kecuali pada tanggal merah atau hari libur nasional. PT Ambrosia Pangan Lestari berlokasi di Jalan Raya Mojosari Pacet KM 6.5 Pesanggrahan, Kutorejo, Mojokerto, Jawa Timur.