

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kacang tanah merupakan salah satu tanaman kelompok polong-polongan yang banyak dimanfaatkan setelah kedelai. Kacang tanah sendiri dikelompokkan sebagai komoditas komersial yang bertujuan untuk memenuhi permintaan pasar. Kacang tanah memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan bahan industri. Menurut FAO (2021) Produksi kacang tanah di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 496.048 ton dan mengalami penurunan pada tahun 2019 menjadi 420.099 ton sehingga tidak dapat memenuhi permintaan konsumen dengan rata-rata sebesar 626.523 ton. Pengupayaan pemenuhan permintaan konsumen akan kacang tanah di Indonesia dilakukan dengan cara melakukan impor terkhusus dari negara di Asia (Yuslika et al, 2022). Dalam pengembangannya, kacang tanah dapat diolah menjadi beberapa macam bentuk mulai dari kacang tanah rebus hingga kacang tanah dalam bentuk tepung. Pengolahan kacang tanah menjadi berbagai produk industri pangan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan nilai jual dan juga untuk meningkatkan nilai ekspor. Produk olahan kacang tanah memiliki potensi yang baik untuk dipasarkan secara lokal, regional, hingga internasional (Leonita et al., 2020).

Salah satu produk olahan kacang tanah dan telah dikenal oleh seluruh masyarakat Indonesia adalah kacang atom. Kacang atom merupakan kacang tanah yang diolah dengan tepung tapioka dan bumbu, kemudian digoreng dan memiliki warna putih. Menurut BPOM (2016), kacang atom adalah makanan ringan yang diselimuti oleh kulit adonan tepung dan dapat ditambahkan dengan bumbu lainnya. Dalam memproduksi kacang atom terdapat mutu yang harus dipenuhi mulai dari rasa gurih, aroma khas kacang atom, warna putih, tekstur renyah, dan penampakan bulat atau seluruh kacang tertutup salut tepung tapioka. Produk kacang atom telah diproduksi oleh divisi kacang atom PT. Dua Kelinci.

PT. Dua Kelinci merupakan Perusahaan yang terletak di jalan raya Pati-Kudus dan bergerak dalam bidang produksi makanan ringan. PT. Dua Kelinci telah didirikan dari tahun 1972 dan terus berkembang hingga saat ini yang membuktikan bahwa perusahaan ini mampu untuk terus bersaing di pasaran. PT. Dua Kelinci memiliki berbagai macam jenis makanan ringan mulai dari olahan kacang, biji-bijian, dan buah, dengan produk yang paling diunggulkan adalah kacang atom dengan merek Sukro. Pemilihan PT. Dua Kelinci tepatnya pada divisi kacang atom sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena perusahaan ini telah terpecaya sebagai usaha pangan yang mampu memproduksi produk terkhusus produk olahan kacang dengan kualitas yang baik, minat pasar yang kuat, hingga mampu bersaing dalam kancah internasional.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses produksi kacang atom dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

- a. mengetahui dan memahami proses pembuatan kacang atom siap konsumsi yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh kacang atom siap konsumsi yang siap dipasarkan oleh PT. Dua Kelinci,
- b. mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT. Dua Kelinci,
- c. mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah,

- d. memahami manajemen proses di PT. Dua Kelinci agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui,
- e. melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan “*problem solving*” yang diterapkan di PT. Dua Kelinci.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Dua Kelinci dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh PT. Dua Kelinci,
- b. wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal lain yang tidak didapatkan dari hasil observasi,
- c. studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan pustaka yang dapat melengkapi penjelasan informasi yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Dua Kelinci.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 3 minggu mulai tanggal 15 Januari 2024 sampai 3 Februari 2024 di PT. Dua Kelinci yang berlokasi di Jl. Raya Pati-Kudus No. 6 Km 3, Lumpur, Bumirejo, Kecamatan Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah, 59163.