

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil pertanian yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Tujuan industri pangan adalah memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, meningkatkan nilai tambah dari produk hasil pertanian, dan meningkatkan minat konsumen terhadap produk pangan. Persaingan industri pangan yang semakin ketat dan berkembangnya teknologi membuat industri pangan terus melakukan inovasi dan variasi terhadap produk yang dihasilkan. Salah satu jenis produk yang mengalami perkembangan dan bertambah nilai jual yang lebih tinggi adalah bluder.

Sejarah bluder dimulai dengan ketidaksengajaan seseorang yang gagal untuk membuat kue spiku karena terjadi *overmixing* pada bahan yang digunakan sehingga orang tersebut melakukan penyelamatan dengan penambahan tepung terigu, hal tersebutlah yang membuat terciptanya roti bluder yang merupakan produk semi *cake* dan semi roti dikarenakan kandungan lemak yang terdapat pada roti bluder cukup banyak namun tidak sebanyak kandungan lemak pada *cake*. Bluder memiliki kadar lemak sekitar 18%, sedangkan roti tawar memiliki kadar lemak 2-5%, dan jenis *cake* seperti spiku memiliki kadar lemak 30-40%. Bluder kemudian di populerkan kembali di kota Madiun, dengan bahan yang terbuat dari tepung terigu, ragi, telur, susu, margarin, dan beberapa bahan lainnya. Bluder memiliki tekstur yang lembut dan agak berserat menjadikan bluder sebagai salah satu produk yang dijadikan oleh-oleh dengan kesan yang mewah dengan rasa yang nikmat. Adonan bluder memiliki bentuk seperti piramida bulat. Kemudian dikemas dengan *cup* kertas ataupun langsung dengan plastik sehingga dapat dikonsumsi dengan mudah (Andriani et al., 2024). Bluder memiliki isian yang bervariasi mulai dari selai buah hingga daging cincang seperti daging sapi, ayam, atau ikan. Inovasi terhadap produk bluder telah dilakukan mulai dari beberapa variasi rasa seperti coklat, keju, *smoke beef*, *green tea*, tiramisu, dan beberapa varian lainnya.

CV Rison Makmur Sentosa merupakan salah satu pelopor produk bluder di Pasuruan. CV Rison Makmur Sentosa telah berdiri sejak tahun 2020 yang terletak di Jalan Gajah Mada No.54, Karanganyar, Kecamatan Purworejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur. CV Rison Makmur Sentosa memiliki prospek usaha yang baik di masa depan dengan adanya pengembangan inovasi produk produk bluder serta dapat mengemas produk bluder sebagai oleh oleh dan *hampers* yang terkesan mewah namun memiliki harga yang terjangkau. CV Rison Makmur Sentosa juga dapat meningkatkan *value* dan daya tarik dari bluder yang termasuk makanan tradisional tanpa meninggalkan karakteristik asli dari bluder.

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilakukan di CV Rison Makmur Sentosa bertujuan untuk memberikan pengalaman dalam mempelajari proses pengolahan produk bluder dan menerapkan ilmu teknologi pangan yang telah diperoleh selama proses perkuliahan.

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 mempraktekkan secara langsung proses pengolahan bluder dan permasalahan serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bluder meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga didapatkan produk bluder siap konsumsi yang dipasarkan oleh CV Rison Makmur Sentosa.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan

permasalahan atau tugas sederhana terkait proses pengolahan di CV Rison Makmur Sentosa.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui dan memahami manajemen di CV Rison Makmur Sentosa agar kondisi nyata yang terjadi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan, profesionalisme kerja, dan penyelesaian masalah melalui cara yang diterapkan di CV Rison Makmur Sentosa.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan pada CV Rison makmur Sentosa dilakukan dengan praktek luring dengan ikut ambil bagian pada kegiatan produksi selama 1 bulan. pada kegiatan ini dilakukan pengambilan data, melakukan observasi, serta membantu untuk membuat produk, sehingga kita dapat mengetahui proses penanganan bahan baku, proses pembuatan adonan, proses pemanggangan serta proses pengemasan dan penyimpanan produk jadi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 03 Februari 2025 hingga 03 Maret 2025. Tempat pelaksanaan PKIPP di CV Rison Makmur Sentosa yang berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 54, Karanganyar, Kec. Purworejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur 67115.