

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai pereda lapar sementara maupun makanan selingan. Makanan ringan pada umumnya dikemas dalam bentuk yang ringan, mudah dibawa, dan dapat dikonsumsi secara mudah. Jenis-jenis makanan ringan antara lain keripik, biskuit, dan kacang-kacangan. Salah satu produk makanan ringan yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah biskuit.

Biskuit adalah produk kue kering yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu atau substitusinya dengan penambahan minyak/lemak dan gula (Raihan & Makkiyah, 2024). Jenis-jenis biskuit yang secara umum ada di pasaran antara lain *cookies*, biskuit marie, wafer, biskuit krim, *scone*, dan *crackers*. *Crackers* merupakan biskuit yang dibentuk dari adonan baik yang telah mengalami fermentasi maupun tanpa proses fermentasi. Bahan dasar adonan *crackers* tersusun dari tepung terigu protein sedang, air, lemak, dan ragi (Nakov & Ivanova, 2020). *Crackers* memiliki tekstur yang renyah, padat, dan ringan. Jenis-jenis *crackers* yaitu *fermented crackers* dan *unfermented crackers*. *Fermented crackers* merupakan *crackers* yang diproses melalui proses fermentasi biologis menggunakan ragi untuk mengkondisikan adonan dan membentuk flavor dari *crackers*. *Unfermented crackers* merupakan *crackers* yang diproses dengan menggunakan pengembang kimia dengan proses produksi yang cepat (Tiwari et al., 2023).

Banyak jenis *crackers* yang telah diproduksi oleh pabrik-pabrik biskuit seperti gabin, *cream crackers*, *crackers puff* yang tergolong dalam *fermented crackers* dan *soda crackers* tergolong dalam *unfermented crackers*. Jenis *crackers* yang bervariasi menyebabkan PT Aneka Indomakmur meningkatkan produksi biskuit *crackers*. Beragam produk *crackers* yang diproduksi oleh PT Aneka Indomakmur seperti *Square Puff*, *Cream Crackers*, Gabin, dan *Crispy Crackers*. Produk *Crispy Crackers* memiliki flavor umami dari bahan tambahan pangan berupa penguat rasa monosodium glutamat, perisa rasa ayam panggang dan perisa rasa ayam kari.

Crispy Crackers memiliki bentuk persegi panjang dengan banyak lubang, struktur tipis, warna kekuningan, dan tekstur renyah. Produk *Crispy Crackers* banyak dijual di supermarket-supermarket di Indonesia melalui distributor.

PT Aneka Indomakmur merupakan pabrik produsen *crackers* yang telah dikenal oleh masyarakat. Produk-produk PT Aneka Indomakmur terkenal sebagai *crackers* yang ekonomis namun berkualitas, serta telah menembus pasar nasional dan internasional. PT Aneka Indomakmur memiliki sertifikasi BPOM, Halal MUI, ISO 22000, dan SNI. PT Aneka Indomakmur memiliki bagian penyediaan bahan, produksi, pengemasan, *quality control*, penggudangan, dan sanitasi pabrik yang dapat membuka kesempatan untuk mempelajari penerapan ilmu pengolahan biskuit, penyediaan bahan, kendali proses, dan kontrol mutu produk.

Keunggulan dari PT Aneka Indomakmur menjadi dasar pemilihan pabrik untuk Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). PKIPP merupakan mata kuliah wajib yang diikuti oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Kegiatan PKIPP bertujuan untuk mengenal dunia industri pengolahan pangan dan memahami proses produksi produk-produk pangan.

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 dan memahami proses produksi *crackers* beserta dengan pengendalian mutunya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Aneka Indomakmur antara lain:

1. Mempelajari bahan baku dan proses produksi *crackers*
2. Mempelajari karakteristik bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam proses produksi *crackers*
3. Mempelajari proses pengendalian mutu pada produksi *crackers*
4. Mengetahui kemungkinan permasalahan yang dapat terjadi saat proses produksi *crackers*
5. Memahami penerapan sanitasi industri pengolahan pangan di PT Aneka Indomakmur
6. Memahami proses pengemasan, penyimpanan, dan distribusi biskuit
7. Mengetahui limbah yang dihasilkan dari proses produksi dan cara pengelolaannya
8. Mempelajari lingkungan kerja pabrik pengolahan pangan sebagai pemahaman awal mengenai dunia kerja.

1.3. Metode dan Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan dengan tiga metode yaitu pengamatan wawancara langsung, dan praktek kerja langsung. Pengamatan dilakukan terhadap proses produksi, kontrol kualitas produk, dan proses penyimpanan serta distribusi produk. Wawancara langsung dilakukan dengan para pekerja yang terlibat dalam produksi produk. Praktek kerja langsung dilakukan di bagian *quality control*.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan di PT Aneka Indomakmur yang beralamat di Jl. Surowongso 415A Karangbong, Gedangan, Sidoarjo 61254 dari tanggal 5-30 Januari 2026.