

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Wafer merupakan jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan cair yang dituang dalam cetakan panas dan dipanggang dalam jangka waktu tertentu, memiliki pori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga. Wafer merupakan produk berbasis sereal yang sangat tipis dan *crispy*. Pembuatan wafer memerlukan proses aerasi tinggi dan gelatinisasi pati. Wafer terbuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, telur, gula, dan mentega. Bahan lain seperti susu, *flavor*, dan lainnya juga dapat ditambahkan untuk menambah variasi wafer. Wafer umumnya dikombinasikan dengan *filling* saus yang beragam seperti krim, es krim, atau *foam*.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan produk wafer banyak mengalami diversifikasi. Diversifikasi produk wafer dapat dilakukan pada formulasi yaitu dengan memodifikasi bahan baku, warna, *flavor*, ataupun dari jenis *cream* yang digunakan. Karakteristik fisik wafer yang umum disukai oleh konsumen adalah bersifat renyah (tidak liat), namun juga tidak mudah hancur (tidak rapuh), serta memiliki ketebalan opak yang relatif tipis. Sedangkan standar SNI wafer secara umum meliputi kadar air maksimum 3%, protein maksimum 8%, karbohidrat minimum 10%, tidak mengandung logam berat, dan memiliki bau dan rasa yang normal (Susilo, 2008).

PT. Sepanjang Pangan Jaya merupakan salah satu pabrik wafer di Sidoarjo yang memproduksi wafer *stick* dengan berbagai macam warna, aroma, dan rasa. PT. Sepanjang Pangan Jaya dapat memproduksi wafer *stick* sebanyak 300 karton/*shift* dengan sistem produksi *semicontinuous*.

PT. Sepanjang Pangan Jaya telah memasarkan produknya ke seluruh Indonesia, seperti Sidoarjo, Lampung, Bau-Bau, dan lain-lain. Wafer *stick* yang dipasarkan oleh PT. Sepanjang Pangan Jaya ini terdiri dari beberapa merek dagang seperti Pelangi, Minicoco, dan *Jet Coaster*. Melihat kenyataan yang ada, maka PT. Sepanjang Pangan Jaya dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan wafer *stick*.

## 1.2. Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

- 1) Mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan.
- 2) Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses pembuatan wafer *stick* yang dilakukan oleh PT. Sepanjang Pangan Jaya di Sidoarjo.
- 3) Mahasiswa dapat mengetahui masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian wafer *stick*, serta mengetahui cara pemecahannya.
- 4) Mengetahui jenis struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.
- 5) Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- 6) Mempelajari metode-metode penentuan umur simpan *wafer stick*.
- 7) Mengetahui berbagai upaya yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kerenyahan produk.
- 8) Mempelajari sanitasi yang diterapkan di PT. Sepanjang Pangan Jaya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

- 1) Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
- 2) Observasi lapangan.
- 3) Mengikuti kegiatan produksi perusahaan.
- 4) Pencatatan dan studi pustaka.

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

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 12 Januari 2010 sampai dengan tanggal 12 Februari 2010. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sepanjang Pangan Jaya yang berlokasi di Jalan Gajah Mada no. 5, Desa Kletek-Sidoarjo.

