

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan semakin berkembangnya jaman, maka cara hidup dan perilaku manusia pun berubah. Hal ini disebabkan, dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Hal ini juga didukung oleh perkembangan industri pangan di Indonesia. Perkembangan teknologi yang pesat ini mengakibatkan industri pangan juga berkembang dan mengalami peningkatan yang cukup berarti. Hal tersebut ditandai dengan adanya pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis makanan. Salah satu industri pangan yang berbasiskan hasil pertanian adalah industri biskuit. Produk biskuit merupakan salah satu dari sekian banyak makanan ringan yang tersedia. Pada saat ini, sebagian masyarakat kita telah mengkonsumsi produk roti dan biskuit sebagai pengganti nasi, walaupun tidak secara total, misalnya dikonsumsi sebagai makanan ringan.

Biskuit merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan emulsifier, bahan pengembang, ragi, enzim, flavor termasuk juga susu, coklat bubuk, buah kering dan kacang-kacangan sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% (Whiteley, 1971). Biskuit termasuk jenis makanan yang mudah dibawa

dengan umur simpan yang cukup panjang (1 tahun). Penggolongan jenis biskuit dilakukan dengan berbagai macam cara, diantaranya berdasarkan tekstur dan kekerasan dari biskuit, perubahan bentuk di dalam oven, berdasarkan sifat adonan, ataupun berdasarkan penanganan adonan sebelum adonan biskuit dicetak. Ada beberapa macam biskuit yang telah dikenal masyarakat, yaitu *cream crackers*, *soda crackers*, *savoury crackers*, *puff biscuit*, *hard sweet* dan *semi hard sweet biscuit*, *short dough biscuit*, *wire cut type*, dan wafer (Suprianto, 2006).

Biskuit memiliki prospek cerah untuk dikembangkan lebih lanjut. Hal ini disebabkan biskuit merupakan bahan pangan praktis (mudah dikonsumsi) yang banyak beredar di pasaran, mempunyai karakteristik yang beragam baik dari segi bentuk, aroma, kerenyahan dan citarasa, serta dapat dikonsumsi oleh semua orang, baik orang tua maupun anak-anak. Harga biskuit yang relatif murah dan terjangkau membuat biskuit mudah didapat oleh seluruh lapisan masyarakat. Biskuit menjadi salah satu produk pangan pilihan masyarakat karena adanya kandungan karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta zat-zat gizi penting lainnya.

Kelebihan-kelebihan dari biskuit tersebut mampu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat di era globalisasi ini. Masyarakat di era globalisasi mempunyai aktivitas sehari-hari yang padat, hal ini menyebabkan masyarakat lebih suka dan cenderung untuk mengkonsumsi produk pangan instan namun tetap aman dan dapat memberikan efek kesehatan bagi tubuh. Pola makan masyarakat tersebut membuka peluang yang lebih besar bagi industri pangan untuk memperluas dan bahkan memungkinkan munculnya perusahaan-perusahaan baru yang bergerak di bidang makanan instan terutama biskuit.

Saat ini di Indonesia telah banyak industri yang mengelola atau memproduksi biskuit, salah satunya adalah PT. United Waru Biscuit Manufactory (PT. UWBM). PT. UWBM memproduksi biskuit dengan berbagai macam jenis (biskuit manis, biskuit marie dan biskuit asin), bentuk, aroma dan rasa. Produk yang dihasilkan PT. United Waru Biscuit Manufactory merupakan produk biskuit yang di orientasikan untuk keperluan praktis konsumen, dalam arti mudah didapat, harganya cukup murah, rasanya bisa diterima atau digemari dan dapat disimpan untuk jangka yang lama. Selain itu, biskuit yang dihasilkan mempunyai tingkatan harga, sehingga sebagian besar golongan masyarakat dapat menikmati.

PT. UWBM juga telah memasarkan produknya ke berbagai daerah di Indonesia dan bahkan beberapa produknya telah diekspor ke Malaysia, Saudi Arabia, Australia, Afrika, Bangladesh, India, Kepulauan Fiji dan Amerika. PT. UWBM saat ini sedang mengembangkan produk-produknya menjadi lebih beraneka ragam dan dikemas dengan kemasan-kemasan baru yang didesain lebih menarik, PT. UWBM juga sedang berusaha untuk memperluas jaringan pemasarannya agar produk-produk dari PT. UWBM lebih dikenal oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Melihat keunggulan-keunggulan yang ada, maka PT. UWBM dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan biskuit.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

4

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum.
2. Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan biskuit pada pabrik biskuit meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara-cara penyelesaiannya.

1.3 Metode

Pelaksanaan Praktek Kerja Pabrik dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.
4. Melengkapi dan membahas dengan pustaka-pustaka pendukung.

1.4 Tempat dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan di PT. United Waru Biscuits Manufactory (PT.UWBM) yang berlokasi di Jalan Raya Waru No. 29 Waru-Sidoarjo, Jatim. Waktu pelaksanaan selama 1 bulan, dimulai pada tanggal 10 Juni 2010 sampai 10 Juli 2010.