

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

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. Penggolongan jenis biskuit dibedakan berdasarkan tekstur dan kekerasan biskuit, perubahan bentuk di dalam oven, sifat adonan, ataupun berdasarkan penanganan adonan sebelum adonan biskuit dicetak. Biskuit dibagi menjadi 4 (empat) kelompok yaitu biskuit keras, *crackers*, *cookies*, dan wafer (Anonimous<sup>1</sup>, 2006).

Biskuit memiliki prospek cerah untuk dikembangkan lebih lanjut, karena biskuit merupakan bahan pangan praktis (mudah dikonsumsi) yang banyak beredar di pasaran, selain itu juga 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 mengandung karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta zat-zat gizi penting lainnya.

Saat ini di Indonesia telah banyak industri yang mengelola atau memproduksi biskuit, salah satunya adalah PT United Waru Biscuit Manufactory (PT UBM). PT UBM memproduksi biskuit dengan berbagai macam jenis (biskuit manis, biskuit asin, dan wafer), bentuk, aroma dan

rasa. PT UBM 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 juga Amerika. PT UBM saat ini sedang mengembangkan produk-produknya menjadi lebih beraneka ragam dan dikemas dengan kemasan-kemasan baru dan didesain lebih menarik. PT UBM juga sedang berusaha untuk memperluas jaringan pemasarannya agar produk-produk dari PT UBM lebih dikenal oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Melihat keunggulan-keunggulan yang ada, maka PT UBM patut dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan biskuit. Di samping itu juga ada aspek-aspek lain seperti penyediaan bahan baku, pengendalian mutu, pengemasan, penyimpanan, serta sanitasi dalam perusahaan selama proses produksi.

## **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:

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum.
2. Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan biskuit yang 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 cara-cara penyelesaiannya.

### **1.3 Metode**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan 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 Biscuit Manufactory yang berlokasi di Jalan Raya Waru No. 29 Waru-Sidoarjo, Jatim. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 11 Januari 2010 sampai 5 Februari 2010.