

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

UD SARINDOFOOD merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam pembuatan *snack* dan *cookies*. Perusahaan *snack* dan *cookies* ini terletak di Dusun Tambak Tugu RT 02, RW01, Desa Tambak Rejo, Krembung, Sidoarjo, Jawa Timur. UD SARINDOFOOD memiliki kapasitas produksi sebesar 144.000 *pack*/hari *snack* dan 84.000 *pack*/hari *cookies* dengan total karyawan 45 orang. *Snack* yang diproduksi mempunyai 4 jenis produk yaitu campur sari, lumba-lumba, stik, dan bintang dengan merk “Sarindo”, sementara *cookies* mempunyai 1 jenis dengan merk “Kukisku”. Perusahaan ini merupakan Usaha Dagang (UD) yang merupakan perusahaan perseorangan yang dijalankan oleh satu orang pengusaha yaitu Bapak Robert Annan ST.

Dasar pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di UD SARINDOFOOD adalah karena perusahaan ini mulai bergerak dalam perindustrian Indonesia sejak awal tahun 2013 tetapi sudah dapat memasarkan produknya meliputi Pulau Jawa, Sumatera, Sulawesi, Nusa Tenggara dan Kalimantan. Selain itu yang menarik dari UD SARINDOFOOD ini adalah varian rasa untuk produknya yang unik seperti rasa soto, cumi, nangka, dan lain-lain.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. mengetahui dan memahami proses-proses produksi *snack* dan *cookies* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan oleh UD SARINDOFOOD.
2. mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian *snack*, serta mengetahui cara penyelesaiannya.
3. mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi jika bekerja pada industri pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, karyawan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, dan distribusi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi, serta *survey* utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

3. Dokumentasi dan Studi Pustaka

Dokumentasi dan studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Studi pustaka yang dikumpulkan sebagai informasi pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan. Data-data yang diperlukan untuk mengerjakan laporan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, tinjauan umum bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, spesifikasi mesin dan peralatan, daya dan perawatan mesin, sanitasi pabrik dan pengendalian mutu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 28 Desember 2015 sampai dengan tanggal 22 Januari 2016. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD SARINDOFOOD yang berlokasi di Dusun Tambak Tugu RT 02, RW01, Desa Tambak Rejo, Krembung, Sidoarjo, Jawa Timur.