

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan teknologi saat ini berkembang sangat pesat sehingga untuk mencapai hasil yang optimal diperlukan sumber daya manusia yang unggul untuk mengimbangi. Sumber daya manusia yang unggul tidak hanya harus menguasai teori ilmu pengetahuan saja, tetapi juga harus mempunyai kemampuan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diperoleh dan diaplikasikan di lapangan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

Praktek kerja lapangan merupakan salah satu kegiatan yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar sarjana (S-1) oleh setiap mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tujuan dari praktek kerja lapangan ini adalah sebagai sarana latihan bagi mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan.

Salah satu aspek yang menjadi objek dari praktek kerja lapangan adalah pada pengolahan produk ekstrusi berupa *snack*. Produk ekstrusi *snack* PT. Wijaya Kusuma Langgeng merupakan produk yang dihasilkan dari serangkaian proses yang meliputi pembuatan adonan, dari berbagai sumber bahan, yang dilanjutkan dengan pemasakan dalam ruangan atau tabung tertutup dengan bantuan tekanan, suhu dan proses mekanis. Produk *snack* yang diproduksi oleh pabrik ini terdiri dari “ding-dong”, bintang, dan *chiki ball*.

Salah satu pabrik yang menghasilkan produk ekstrusi berupa *snack* adalah PT Wijaya kusuma Langgeng. Pemilihan praktek kerja lapangan di

pabrik tersebut dikarenakan pabrik tersebut merupakan pabrik *snack* yang memiliki eksistensi yang lama dalam memproduksi *snack* sejak tahun 1990.

Beberapa hal diatas mendasari bahwa ada banyak hal yang harus dipelajari antara keterkaitan teoritis dengan pengalaman praktek di lapangan. Hal tersebut juga mendasari bahwa PT Wijaya Kusuma Langgeng merupakan pemilihan tempat kerja lapangan yang tepat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Mempelajari dan memahami proses pengolahan makanan ringan (*snack*) yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pemasaran.

1.2.2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan.

1.2.3. Mempelajari lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.