

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah makanan yang bukan merupakan menu utama yang dimaksudkan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan dapat memberi sedikit suplai energi ke tubuh atau merupakan sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 tanggal 9 Oktober 2006 tentang Kategori Pangan adalah semua makanan ringan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang). Salah satu produk pangan yang dikategorikan sebagai makanan ringan adalah wafer.

Wafer adalah makanan ringan yang terdiri dari opak berlapis krim yang ditumpuk hingga ketebalan tertentu dan memiliki tekstur yang renyah. Kualitas opak serta krim pengisi menjadi faktor penentu kualitas wafer. Wafer dapat dibedakan berdasarkan bentuk dan rasa yaitu terdapat wafer yang berbentuk persegi panjang serta persegi dengan varian rasa yang beraneka macam. Tekstur wafer serta ketersediaannya dalam berbagai varian rasa meningkatkan kesukaan konsumen akan makanan ringan jenis wafer.

Di Indonesia ada beberapa industri pengolahan makanan yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan, salah satunya adalah PT. Panca Sejati Mitra Dinamika. Perusahaan ini bergerak dalam bidang produksi makanan ringan dengan produk wafer, wafer stick, jelly dan jelly drink. PT. Panca Sejati Mitra Dinamika telah berdiri sejak tahun 1991 dan terus melakukan diversifikasi produk untuk mempertahankan eksistensinya

dalam industri makanan ringan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Panca Sejati Mitra Dinamika telah tersebar luas di seluruh Indonesia, seperti pulau Sumatra, Kalimantan, Sulawesi, Jawa serta permintaan yang paling tinggi pada pulau Bali dan Madura dan juga terlibat dalam kegiatan ekspor ke Timor-Timur.

PT. Panca Sejati Mitra Dinamika menjadi industri yang dipilih sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan karena dapat memperluas wawasan mengenai proses pengolahan wafer skala industri menengah. PT. Panca Sejati Mitra Dinamika juga memiliki kemampuan dalam menghadapi persaingan secara global dengan perusahaan lain sejenis dengan kemampuan mempertahankan eksistensi melalui diversifikasi produk. Wawasan yang diperoleh dapat digunakan sebagai bekal di masa yang akan datang disamping ilmu yang diperoleh dari kegiatan perkuliahan.

1.2 Tujuan

Tujuan diadakannya praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) adalah supaya mahasiswa dapat :

1. Mengetahui, mengerti, dan memahami serta membandingkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dengan praktek di perusahaan
2. Mengetahui secara langsung proses pembuatan wafer.
3. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan.
4. Berlatih memberi kemungkinan-kemungkinan cara penyelesaian masalah.
5. Memperoleh wawasan dan pengetahuan baru yang mungkin belum sepenuhnya diterima selama perkuliahan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan dengan cara mengamati secara langsung proses pengolahan roti yang ada di PT. Panca Sejati Mitra Dinamika, wawancara dengan pemimpin perusahaan dan para karyawan, serta melakukan pencatatan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan serta studi pustaka.

1.4 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan pada:

Hari : Senin-Jumat

Tanggal : 3 Januari 2012 – 27 Januari 2012

Tempat : PT. Panca sejati Mitra Dinamika

Jl. Jenggolo No. 21, Sidoarjo, Jawa Timur.