

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Snack food* disebut juga dengan makanan ringan, merupakan produk pangan yang digemari oleh segala usia. Makanan ringan biasanya dikonsumsi di sela-sela waktu makan pagi, siang dan malam. Seiring meningkatnya perkembangan zaman dan tingkat kesibukan yang meningkat, maka makanan ringan ini dijadikan makanan alternatif untuk memenuhi kebutuhan energi. Makanan yang dapat digolongkan makanan ringan adalah wafer, jelly, biskuit, keripik, kacang, dan produk ekstruksi.

Industri pangan yang bergerak di bidang makanan ringan salah satunya adalah PT. GarudaFood Putra Putri Jaya. PT GarudaFood Putra Putri Jaya berlokasi di Jalan Raya Krikilan Km 28 Driyorejo, Gesik, Jawa Timur ini menghasilkan produk berupa wafer cream, wafer stick, malkist.

Malkist merupakan salah satu variasi produk *crackers* yang berbentuk persegi empat yang pipih dengan bentuk beraturan dan memiliki warna kuning tua (BPOM, 2006). Produk ini tersedia dalam berbagai netto dan rasa yang banyak digemari oleh masyarakat.

Malkist dan produk lain yang diproduksi oleh PT GarudaFood Putra Putri Jaya tidak hanya dikenal di kawasan Indonesia, namun telah diekspor ke Singapura, Malaysia, Filipina, Brunei Darussalam, Cina, Australia, India, Hongkong, Bangladesh, Yaman, USA, Canada, Mexico, KSA, UAE, Jordania, dan Lebanon. Produk PT. GarudaFood Putra Putri Jaya yang telah diekspor ke berbagai negara mendasari pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya yang merupakan salah satu pemasok makanan ringan yang cukup besar di Indonesia.

## **1.2 Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian yaitu praktek langsung di perusahaan pengolahan pangan yang menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

Tujuan Umum:

1. Memperluas wawasan pengetahuan dan mengembangkan cara berpikir praktis, logis, dan sistematis sehubungan dengan permasalahan yang timbul dalam suatu proses pengolahan pangan.
2. Memenuhi salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana.

Tujuan Khusus:

1. Memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari cara pengolahan limbah hasil produksi.
5. Mempelajari manajemen persediaan bahan baku dan manajemen produksi Malkist Salut Coklat.

## **1.3 Metode Pelaksanaan**

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

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Pencatatan dan studi pustaka

#### **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 2 Januari 2016 sampai dengan tanggal 2 Februari 2016. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di PT GarudaFood Putra Putri Jaya berlokasi di Jalan Raya Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.