

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pengolahan makanan merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia. Salah satu industri pangan yang berkembang pesat adalah industri makanan ringan (*snack*). Muchtadi (1998) menyatakan bahwa *snack* merupakan makanan ringan yang dikonsumsi dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari. Industri makanan ringan sendiri merupakan salah satu industri yang sekarang diminati oleh banyak pengusaha maupun konsumen, dimana makanan ringan sangat diminati oleh seluruh konsumen di berbagai kalangan konsumen. Makanan ringan sendiri terdiri dari berbagai macam bentuk, warna, dan rasa. Salah satu produk makanan ringan yang umum di Indonesia adalah *wafer stick*.

Wafer stick adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga serta mempunyai bentuk bulat yang panjang seperti *stick* juga mempunyai isian *cream* dengan berbagai macam rasa. Bahan baku *wafer stick* sendiri adalah tepung terigu, gula, shortening, dan emulsifier kemudian ditambahkan berbagai macam bahan seperti susu, flavor, dan lainnya untuk memperkaya rasa dari *wafer stick*. Proses pengolahan *wafer stick* dilakukan dengan menggunakan mesin khusus pembuat *wafer stick*.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan produk *wafer* banyak mengalami diversifikasi. Diversifikasi produk *wafer* dapat dilakukan pada formula yaitu dengan memodifikasi bahan baku, warna, *flavor*, ataupun dari jenis *cream* yang digunakan. Diversifikasi bahan baku pada formula wafer tentu akan mempengaruhi karakteristik wafer yang dihasilkan. Karakteristik fisik *wafer* yang umum disukai oleh konsumen

adalah bersifat renyah (tidak liat), namun juga tidak mudah hancur (tidak rapuh), serta memiliki ketebalan opak yang relatif tipis. Dengan perkembangan teknologi tersebut juga banyak produsen yang mengembangkan produk *wafer stick*.

Salah satu industri pangan yang bergerak pada pengolahan makanan ringan, terutama *wafer stick* adalah CV. Kidung Agung Food CV. Kidung Agung Food yang berlokasi di Jalan Sumber Kembar No. 1 Dampit, Malang. CV. Kidung Agung Food mempunyai beberapa produk makanan salah satunya adalah produk *wafer stick* yang sudah terjun ke pasaran dengan beberapa merek salah satunya “Cerutos”. “Cerutos” merupakan *wafer stick full cream* yang berukuran 10,5 cm dengan berat 10 g dan mempunyai varian rasa coklat dan *white coffee*. Proses pengolahan *wafer stick* “Cerutos” di CV. Kidung Agung Food dilakukan dengan menggunakan berbagai macam mesin. Selain itu daerah pemasaran produk sudah menyebar ke seluruh Indonesia. Kepercayaan konsumen dapat dibangun dan dijaga karena CV. Kidung Agung Food mampu menjaga kualitas produk yang selalu dijaga. Adanya keunggulan-keunggulan tersebut menimbulkan ketertarikan kami untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di CV. Kidung Agung Food.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Kidung Agung Food adalah agar mahasiswa mampu mengetahui aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung berbagai macam proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Kidung Agung Food adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengolahan *wafer stick* mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan oleh CV. Kidung Agung Food.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian *wafer stick*, serta mengetahui cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari pengendalian mutu dan sanitasi pabrik
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja di pabrik pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Melakukan Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti staf perusahaan, dan karyawan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan segala hal yang berhubungan dengan proses produksi dan manajemen pemasaran. Data yang dibutuhkan antara lain cara pembuatan *wafer stick*, bahan yang

digunakan, pengendalian mutu, cara pengiriman produk, cara penjualan produk, dan lain-lain.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung di lapangan. Observasi yang dilakukan terhadap proses penyiapan bahan baku untuk *wafer stick*, penimbangan, pengolahan *wafer stick*, sampai pengemasannya. Hal yang diamati meliputi kinerja karyawan, peralatan, mesin, sanitasi dan segala hal yang berhubungan dengan produksi *wafer stick*.

4. Dokumentasi dan Studi Pustaka

Dokumentasi dan studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan dokumen, buku, dan laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Studi pustaka yang dikumpulkan sebagai informasi pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan. 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

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan selama satu bulan dimulai tanggal 4 Januari 2016 sampai dengan tanggal 23 Januari 2016. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Kidung Agung Food yang berlokasi di Jalan Sumber Kembar no. 1, Dampit, Malang, Jawa Timur.