

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Konsumsi buah-buahan sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh seperti vitamin dan mineral, namun seiring dengan berkembangnya jaman, konsumen cenderung memilih untuk mengonsumsi produk yang cepat dan praktis. Pengolahan buah menjadi selai merupakan salah satu cara yang dapat menjawab kebutuhan tersebut karena selai merupakan produk yang praktis untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Pada umumnya selai (*jam*) dikonsumsi bersama dengan roti, misalnya sebagai *filler* dalam pembuatan roti atau dioleskan di atas roti.

Selai merupakan salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Margono (2000) mendefinisikan selai sebagai makanan semi-padat atau kental yang terbuat dari 45 bagian berat bubur buah dan 55 bagian berat gula. Bubur buah yang dimaksud adalah daging buah yang telah dihaluskan. Selai memiliki konsistensi gel atau semi-gel yang diperoleh dari interaksi senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin ditambah dari luar, gula, dan asam (Ramadhan, 2011).

Pengolahan buah menjadi selai merupakan alternatif bagi masyarakat dalam mengonsumsi buah sehingga masyarakat tidak bosan. Pengolahan tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomis buah, karena harga selai akan lebih tinggi dibandingkan harga buah itu sendiri, serta dapat memperpanjang umur simpan buah.

Permintaan selai di pasaran dapat melonjak tinggi karena keinginan masyarakat mengonsumsi roti semakin tinggi. Selai dapat diproduksi dengan berbagai rasa, yang dapat dibedakan berdasarkan buah yang digunakan atau penggunaan bahan aditif makanan sehingga pilihan konsumen akan menjadi lebih banyak. Tidak semua buah dapat diolah menjadi selai, oleh karena itu biasanya digunakan zat aditif sebagai penambah rasa dan warna.

UD Gunung Sakti merupakan salah satu industri pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan selai. UD Gunung Sakti memproduksi selai dengan berbagai macam varian rasa, seperti nanas, *strawberry*, *blueberry*, sirsat, dan masih banyak lagi. Jenis selai yang diproduksi ada dua macam, yaitu selai oles dan selai isi. Selai oles merupakan selai yang penggunaannya dioleskan, sedangkan selai isi digunakan untuk mengisi (*filler*) roti.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas yang wajib dilakukan mahasiswa untuk lebih memahami teori yang didapatkan dari perkuliahan dan untuk mendapatkan wawasan mengenai penerapannya di dunia kerja. Dasar pemilihan UD Gunung Sakti sebagai tempat untuk PKIPP adalah karena perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan sehingga ilmu yang diperoleh dari perkuliahan dapat diperdalam pada praktek kerja di perusahaan ini. Selain itu juga karena produk yang dihasilkan oleh UD Gunung Sakti memiliki pangsa pasar yang cukup luas dan masih terus dikembangkan.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu industri pengolahan pangan. Pelaksanaan PKIPP memiliki dua tujuan, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan mampu mengatasi berbagai permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- 1) Memahami proses pembuatan produk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- 2) Mempelajari cara mengatasi permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan.
- 3) Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- 4) Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- 5) Memahami sistem manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) di UD. Gunung Sakti dilakukan dengan:

- a. Melakukan pengamatan secara langsung terhadap keadaan perusahaan secara umum.
- b. Melakukan wawancara dengan pemilik dan pekerja UD Gunung Sakti.
- c. Melakukan praktek kerja secara nyata (observasi) di UD Gunung Sakti.
- d. Mempelajari pustaka-pustaka yang ada.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan pada tanggal 7 Januari 2013 hingga 26 Januari 2013 di UD Gunung Sakti Divisi Selai yang berada di Jalan Ngelom Megare No. 587 RT 01 RW 01 Kecamatan Taman, Sepanjang, Sidoarjo.