

PENDAHULUAN

BAB I

1.1 Latar Belakang

Biskuit merupakan produk hasil pemanggangan adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan *shortening*, *emulsifier*, bahan penambah cita rasa, pengembang dan sebagainya sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% (Whiteley, 1971). Biskuit dapat digolongkan menjadi berbagai macam yaitu berdasarkan tekstur biskuit, metode pembentukan adonan, dan penambahan bahan (Manley, 1998). Variasi biskuit di pasaran sangat beragam tergantung formulasi dan cara pengolahannya diantaranya yaitu, *Soft Dough Biscuits*, *Semi sweet Hard Dough Biscuits*, *Puff Dough Biscuits* (Whiteley, 1971).

Menurut Whiteley (1971), *Soft Dough Biscuits* adalah biskuit yang terbuat dari adonan lunak. Tepung terigu yang digunakan mempunyai kandungan protein 7-9%. *Soft Dough Biscuits* biasanya mempunyai kadar gula dan kandungan lemak yang tinggi (35% dan 30%) sehingga sering disebut biskuit manis (*sweet biscuits*). *Semi sweet Hard Dough Biscuits* adalah biskuit yang terbuat dari adonan semi-keras dengan kandungan lemak kurang lebih 22% dan kadar gula kurang lebih 24%. Tepung yang digunakan merupakan tepung lunak yang dikombinasi dengan tepung lain seperti tepung kentang, tepung jagung, dan lain-lain. Contoh jenis *Semi sweet Hard Dough Biscuits* adalah biskuit Marie. *Puff Dough Biscuits* adalah biskuit yang dibuat dari tepung keras yaitu kadar protein 12-14% dan adonan yang terbentuk mempunyai struktur gluten yang baik. Adonan *Puff Dough Biscuits* biasanya tersusun dari bahan tepung, air dan garam yang dicampur menjadi adonan yang keras. Penambahan garam yang berkisar

antara 2-3% dari berat tepung. Contoh jenis *Puff Dough Biscuits* adalah Crackers.

Variasi tersebut menjadikan biskuit sebagai salah satu produk pangan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat dari segala kalangan usia. Itulah sebabnya biskuit adalah salah satu jenis makanan praktis yang dapat diterima oleh masyarakat Indonesia. Biskuit menjadi salah satu produk pangan pilihan masyarakat karena kandungan karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta zat gizi penting lainnya.

Masyarakat Indonesia cenderung gemar mengonsumsi produk biskuit, oleh karena itu untuk memenuhi keinginan masyarakat banyak industri-industri pengolahan biskuit didirikan di Indonesia. Industri pengolahan biskuit di Indonesia sudah cukup berkembang. Salah satu industri pengolahan biskuit yang berkembang adalah PT. *United Waru Biscuit Manufactory* (PT. UBM). PT. UBM memproduksi biskuit dengan berbagai macam jenis (biskuit manis, *semi sweet*, wafer dan biskuit asin), bentuk, dan rasa. Produk yang dihasilkan PT. UBM merupakan produk biskuit yang diorientasikan dapat dihidangkan setiap saat. Produk yang dihasilkan PT. UBM bertujuan untuk keperluan praktis konsumen, yang berarti mudah didapat, harganya terjangkau, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. PT. UBM juga merupakan salah satu industri pengolahan biskuit yang sudah cukup lama berdiri dan sampai saat ini PT. UBM masih mampu bersaing dengan berbagai macam produk biskuit yang beredar di pasaran seluruh Indonesia dan beberapa negara diantaranya Malaysia, Saudi Arabia, Australia, Afrika, Bangladesh, India, dan Amerika. Keunggulan PT. UBM tersebut menjadi alasan kami untuk memilih PT. UBM sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan biskuit.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- 1.Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- 2.Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- 3.Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan masukan atau solusi yang dapat menyelesaikan permasalahan tersebut.
- 4.Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. UBM dilakukan dengan berbagai cara, yaitu:

- 1.Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
- 2.Observasi lapangan.
- 3.Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama 1 bulan (7 Januari 2013 - 7 Februari 2013) di PT. *United Waru Biscuit Manufactory* yang berada di Jalan Raya Waru 29, Waru, Sidoarjo.