

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly snack merupakan makanan ringan yang digemari oleh semua kalangan, khususnya anak-anak. *Jelly snack* memiliki tekstur kenyal, transparan, serta memiliki aroma dan rasa buah. *Jelly snack* umumnya dibuat dari air dan *gelling agent* dengan penambahan gula, asam, dan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. *Gelling agent* yang umum digunakan adalah pektin, agar, karagenan, gelatin, atau senyawa hidrokoloid lainnya.

Jelly snack memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena *jelly snack* dapat dikonsumsi semua kalangan mulai dari orang tua hingga anak-anak. Perkembangan industri *jelly snack* di Indonesia ditandai dengan perkembangan produk tersebut yang bervariasi dari segi rasa, bentuk, dan cara penyajian serta banyaknya industri yang bergerak dibidang pengolahan *jelly snack*, salah satunya adalah PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri.

PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan dengan produk *jelly snack* sejak tahun 1998. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri diharapkan dapat meningkatkan wawasan mahasiswa sebelum terjun ke dunia kerja, sekaligus dapat melihat penerapan teori yang telah diperoleh saat berada di lapangan.

1.2. Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mempelajari aplikasi proses pembuatan *jelly snack* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan.
- b. Mempelajari manajemen dan struktur organisasi perusahaan
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan langkah penyelesaiannya.
- e. Mempelajari sistem penanganan air sebagai bahan baku dan penanganan limbah produk *jelly snack*.
- f. Melatih diri untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja sebenarnya

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yaitu:

- a. Wawancara langsung dengan para staf dan karyawan PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri.
- b. Observasi lapangan secara langsung dan pencatatan data.
- c. Diskusi langsung dengan staf PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri dalam mengidentifikasi permasalahan beserta langkah penyelesaiannya.
- d. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 3 Januari 2018 sampai dengan 19 Januari 2018 (15 hari kerja). Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri yang berlokasi di Jl. Tambak Sawah Industri no. 9, Waru-Sidoarjo, Jawa Timur.