

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan atau yang dapat disebut sebagai camilan (*snack*) adalah suatu istilah untuk makanan yang bukan menu utama seperti makan pagi, makan siang, dan makan malam, sehingga jenis ini digunakan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Jenis-jenis makanan ringan yang diproduksi sangat bervariasi, mulai dari rasa, bentuk, dan tampilan kemasan yang menarik. Banyak masyarakat Indonesia yang menyukai camilan, sehingga dapat menjadikan makanan ringan sebagai peluang bisnis. Bahan baku pembuatan produk makanan ringan pada saat ini bervariasi, mulai dari tepung terigu, tepung kedelai, cokelat, buah, hingga kacang-kacangan.

Salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat adalah produk kacang-kacangan, seperti kacang garing. Bahan baku yang digunakan dalam produk kacang garing adalah kacang tanah. Biji kacang tanah per 100 g bahan dapat dimakan, memiliki kandungan lemak 42,7 gram, protein 27,9 gram, dan karbohidrat 17,4 gram (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik dapat diketahui data produksi tahun 2017 pada komoditas kacang tanah sebesar 495.442 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 menjadi 513.167 ton (Wahyuningsih, 2018). Berdasarkan Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian (2018), total penggunaan kacang tanah baik untuk konsumsi langsung, kebutuhan untuk industri, dan kebutuhan untuk benih/bibit di Indonesia pada tahun 2017 adalah sebesar 641.479 ton dan pada tahun 2018 adalah sebesar 648.030 ton.

PT. Dua Kelinci adalah salah satu perusahaan terbesar di Indonesia yang bergerak di bidang makanan ringan. Produk dari PT. Dua Kelinci adalah kacang-kacangan, *snack*, dan *wafel*. Setiap jenis produk tersebut memiliki variasi rasa, ukuran, dan harga yang dapat diterima oleh masyarakat. Pada awalnya PT Dua Kelinci hanya memproduksi makanan yang berbahan dasar kacang tanah, namun dalam perkembangannya, perusahaan ini mengembangkan berbagai produk baru yang dapat memenuhi konsumen yang semakin meningkat. Peningkatan ini menjadikan PT. Dua Kelinci menjadi salah satu perusahaan terbesar di Indonesia. PT. Dua Kelinci telah menerapkan sistem penjaminan mutu dan keamanan pangan yaitu, GMP (*Good Manufacturing Practice*), HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*), sertifikat halal, ISO 9001, dan ISO 22000. Varian produk yang beragam dan penerapan sistem penjaminan mutu serta keamanan pangan menjadikan PT Dua Kelinci layak untuk dijadikan tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan

A. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, mempraktekkan dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

B. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
6. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.

1.3. Metode

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

1. Pengumpulan data primer melalui wawancara dan observasi.
2. Pengumpulan data sekunder dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan internet.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan tanggal 6-24 Januari 2020. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah di di PT. Dua Kelinci yang terletak di Jalan Raya Pati-Kudus 59163, Jawa Tengah.