

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kerupuk adalah salah satu jenis makanan ringan yang sangat mudah untuk dijumpai di Indonesia. Menurut BPOM (2019), kerupuk dibuat dari adonan pati dan/atau tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan lainnya yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dikeringkan, digoreng/dipanggang/sangrai atau dengan proses lainnya yang sesuai. Pakpahan dan Nelinda (2019) menambahkan bahwa kerupuk merupakan salah satu produk ekstrusi yang mengalami penambahan volume, membentuk produk yang porus, berdensitas rendah setelah mengalami pemanasan suhu tinggi. Koswara (2009) menjelaskan pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan, kemudian dapat digoreng.

Kerupuk memiliki tekstur yang renyah atau mudah patah dan sekarang ini telah ada banyak variasi kerupuk mulai dari rasa, bentuk, dan warna. Kerupuk sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang enak dan praktis untuk dikonsumsi. Menurut Pakpahan dan Nelinda (2019), hal yang disukai dari produk kerupuk adalah memiliki tekstur yang renyah dan karakteristik tersebut dapat meningkatkan selera makan. Saat ini pemasaran kerupuk berkembang tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri seperti Belanda, Singapura, Hong Kong, Jepang, Suriname, dan Amerika Serikat (Koswara, 2009). Tingginya kesukaan masyarakat Indonesia terhadap kerupuk dan potensinya yang tinggi menjadi alasan utama untuk mempelajari proses pengolahan kerupuk di PT. Krispi Industri Indonesia.

PT. Krispi Industri Indonesia (KII) adalah sebuah perusahaan manufaktur yang berdiri pada tahun 2019 dan bergerak di bidang produksi makanan ringan, khususnya kerupuk. Perusahaan ini dalam perkembangannya telah menjangkau pasar lokal maupun ekspor, seperti Taiwan, Belanda, Malaysia, New Zealand, Korea, Swedia, dan China. PT. KII telah memiliki beberapa sertifikat keamanan pangan seperti HACCP, SKP, dan GMP. Kerupuk yang diproduksi oleh PT. KII antara lain kerupuk *tubing*, kerupuk borel, dan kerupuk berbumbu. Pelaksanaan PKIPP di PT. KII dilakukan untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan, serta mengetahui dan memahami proses pengolahan kerupuk secara langsung.

## **1.2. Tujuan Pelaksanaan**

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP ini terdiri menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dan tujuan khusus PKIPP adalah sebagai berikut:

### **1.2.1. Tujuan Umum**

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

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap untuk dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di pabrik dan cara-cara penyelesaiannya.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi pabrik selama proses produksi
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja di industri pengolahan pangan.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Krispi Industri Indonesia Mojokerto adalah observasi secara langsung di lapangan, yaitu mengamati proses pengolahan mulai dari bahan baku hingga produk jadi. Observasi juga dilakukan di ruangan pabrik lain selain ruang produksi, seperti laboratorium *Quality Control* (QC). Metode lainnya yaitu mengumpulkan data untuk penyusunan laporan melalui tanya jawab dengan karyawan pabrik.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

PKIPP di PT. Krispi Industri Indonesia dilaksanakan selama 14 hari, dimulai dari tanggal 8-22 Februari 2021 setiap hari Senin hingga Sabtu. Jam kerja hari Senin sampai Jumat dimulai dari jam 08.00-16.00, sedangkan pada hari Sabtu dimulai dari jam 08.00-13.00. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah pada PT. Krispi Industri Indonesia yang berlokasi di Dusun Banyu Urip RT001/RW001, Mojorejo, Kecamatan Pungging, Kota Mojokerto, Jawa Timur.