

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Permen merupakan salah satu produk makanan yang terbuat dari gula atau pemanis lain, air, dan bahan tambahan makanan (pewarna dan *flavoring agent*). Permen biasa dikonsumsi sebagai camilan atau kudapan yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada berbagai kalangan usia dan tingkatan ekonomi. Salah satu jenis permen yang populer saat ini adalah permen keras (*hard candy*). Permen keras merupakan kembang gula yang memiliki tekstur keras dan tidak menjadi lunak jika dikunyah, kenampakannya mengkilat, dan bening. Permen keras diharapkan tidak lengket (*non higroskopis*) dan tidak mengkristal ketika diterima oleh konsumen, maka ketepatan formula dan pengontrolan proses sangat penting (Mandei, 2014).

Pabrik pengolahan kembang gula dan coklat merupakan salah satu jenis industri yang memiliki peluang besar untuk terus berkembang dan berinovasi. Salah satu pabrik yang bergerak di bidang pengolahan kembang gula dan coklat adalah PT. Bronson Prima Industri yang sangat diterima dengan baik di seluruh wilayah Indonesia. PT. Bronson Prima Industri didirikan pada tahun 1977 dan telah bertumbuh dari perusahaan permen *lollipop* yang sederhana menjadi perusahaan kembang gula dan coklat berskala nasional. PT. Bronson Prima Industri mampu terus beroperasi serta melakukan produksi secara stabil meskipun dalam kondisi pandemi. PT. Bronson Prima Industri telah memiliki jaringan distribusi di seluruh Indonesia sehingga produk yang dihasilkan memiliki harga yang terjangkau. Semua produk PT. Bronson Prima Industri telah mendapat Sertifikasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan terdaftar pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOMRI).

Pengamatan produksi secara langsung, mengharapkan mahasiswa dapat memahami serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah dengan segala kondisi industri pengolahan tersebut. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam menggali wawasan untuk mendapatkan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

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 cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Bronson Prima Industri dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing Praktek Kerja Lapangan (PKL) dan karyawan untuk memperoleh informasi mengenai bahan baku, sanitasi, dan data-data yang mendukung kelengkapan laporan.

2. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan pengamatan dan peninjauan di dalam pabrik.

3. Terlibat aktif dalam pelaksanaan *Quality Control* di perusahaan selama melakukan PKIPP.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan untuk menunjang dan melengkapi data informasi yang dibutuhkan dalam pembuatan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini akan dilaksanakan di PT. Bronson Prima Industri yang berlokasi di Jalan Tenaga No. 8, Malang, Jawa Timur pada tanggal 13 Januari 2021 hingga 27 Januari 2021 (14 hari kerja).