

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tanaman coklat terdiri atas akar, batang, daun, dan buah coklat. Tanaman coklat menghasilkan buah coklat yang kemudian dapat diolah lebih lanjut menjadi biji coklat. Biji coklat yang telah melewati proses seperti fermentasi, pembersihan, penyangraian, pengepresan, dan pengayakan menghasilkan bubuk coklat (Amraini et al., 2011). Selanjutnya, bubuk coklat diolah menjadi berbagai produk olahan salah satunya adalah meises. Meises merupakan butiran atau kepingan dari salah satu campuran dari coklat massa, coklat bubuk termasuk coklat yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak coklat (David dan Tommy, 2011). Meises memiliki karakteristik seperti lemak coklat tidak kurang dari 12%, padatan coklat tanpa lemak tidak kurang dari 14%, dan total padatan coklat tidak kurang dari 32% (Suratmono, 2017). Bahan baku dalam pembuatan meises adalah bubuk coklat, gula rafinasi, tepung terigu, dan minyak nabati. Sedangkan, bahan pembantu yang digunakan adalah *corn starch*, lesitin kedelai, pewarna, pati termodifikasi, perisa, *sodium benzoate*, antioksidan, dan *glazing*. Proses pengolahan meises terdiri dari persiapan bahan baku, pencampuran bahan, ekstruksi, *coating*, dan pengemasan (Nuril et al., 2020). Salah satu pabrik yang memproduksi meises adalah PT. Putera Buana Foods Gresik dengan merk dagang “Gogo” untuk meises biasa dan “Uno” untuk meises premium. PT. Putera Buana Foods Gresik terletak di Jalan Raya Cangkir No. 360, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. PT. Putera Buana Foods Gresik telah beroperasi dari tahun 2011.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan atau PKIPP merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pelaksanaan PKIPP dapat membantu dalam hal pemahaman dalam menerapkan teori-teori yang didapatkan selama proses perkuliahan. Kegiatan tersebut juga dapat memberikan

pengalaman kerja, sehingga mahasiswa dapat lebih mengenal dunia kerja. PKIPP merupakan tugas perorangan ataupun berkelompok, yang wajib dilakukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat berlangsung PKIPP merupakan salah satu perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan memproduksi meises berkualitas.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP di PT. Putera Buana Foods Gresik adalah sebagai berikut

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mahasiswa dapat memahami cara aplikasi dan teori yang didapatkan selama perkuliahan dan praktikum serta dapat memahami cara penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung pada industri pengolahan pangan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Memahami proses produksi meises mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan hingga menghasilkan produk meises yang didistribusikan.
- b. Mengetahui cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan dan pengolahan limbah selama proses produksi dilaksanakan.
- c. Mengetahui resiko yang terjadi selama proses produksi dan cara menanganinya.
- d. Mengetahui aplikasi ilmu pengetahuan teknologi pangan yang sudah didapatkan selama perkuliahan tertama pada proses pengolahan meises.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang dilaksanakan dalam PKIPP di PT. Putera Buana Foods Gresik adalah observasi industri secara keseluruhan, wawancara secara daring dengan pembimbing di lapangan,

pengumpulan data yang digunakan untuk penyusunan laporan dan studi literatur terkait dengan proses pengolahan meises.

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

PKIPP di PT. Putera Buana Foods Gresik dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2021 – 22 Januari 2022 yang berlokasi di Jalan Raya Cangkir No. 360, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, 61177.