

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Singkong adalah bahan pangan alternatif yang bisa dikonsumsi untuk menggantikan beras (Harsita & Amam, 2019). Berdasarkan informasi dari Kominfo (2021), Indonesia saat ini merupakan negara penghasil singkong terbanyak keempat di dunia setelah Nigeria sebanyak 57 juta ton, Thailand sebanyak 30 juta ton, Brasil sebanyak 23 juta ton, dan Indonesia sebanyak 19-20 juta ton. Menurut Dinas Pertanian (2019), ketela pohon dapat tumbuh dengan subur di iklim dengan curah hujan sedang (1.500-2.500 mm/tahun), disinari oleh matahari minimal selama 10 jam per hari, tanah yang berstruktur remah, gembur, tidak terlalu liat dan tidak terlalu *porous*, serta kaya bahan organik dengan derajat keasaman (pH) berkisar antara 4,5-8,0 dan pH ideal 5,8. Tanah di Indonesia umumnya mempunyai pH rendah (asam), yaitu berkisar 4,0-5,5, serta mempunyai struktur tanah dan kriteria lain yang sesuai dengan kebutuhan pertumbuhan ketela pohon. Lima provinsi penghasil singkong terbesar di Indonesia, yaitu Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, dan DI Yogyakarta (Kominfo, 2021). Berdasarkan data Ditjen Tanaman Pangan (2018) dalam Kominfo (2021), luas area penanaman singkong tahun 2019 sebesar 628.305 hektar dengan jumlah produksi sebanyak 16,35 juta ton.

Kadar air yang terkandung dalam singkong segar tergolong tinggi, yaitu sebesar 75,6% (Setyawati et al., 2021). Singkong segar hanya mampu bertahan selama 3 hari pasca panen dan proses pembusukan dapat berlangsung lebih cepat dua kali lipat apabila terkena air. Selain kebusukan, singkong juga rentan mengalami kerusakan yang ditandai dengan munculnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida (HCN) yang bersifat toksik (Ernawati et al., 2018). Hal-hal tersebut yang menyebabkan dibutuhkan suatu cara untuk memperpanjang umur simpan singkong dengan dijadikan berbagai produk olahan. Selain menguntungkan dari segi ekonomis, pengolahan singkong juga meningkatkan umur simpan singkong.

Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk memperpanjang umur simpan singkong dengan mengolah singkong menjadi kerupuk. Menurut BPOM (2006), kerupuk didefinisikan sebagai produk yang dibuat dengan atau tanpa dicampur adonan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan lain yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, dikeringkan untuk digoreng, dipanggang, disangrai atau proses lain yang sesuai. Kerupuk merupakan salah satu produk ekstrusi yang bila digoreng mengalami pengembangan volume dan berbentuk porus, serta memiliki densitas yang rendah selama proses penggorengan. Proses pembuatan kerupuk meliputi pencampuran bahan baku, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan, dan pemasakan (Rosiani et al., 2015).

Pati yang banyak mengandung karbohidrat merupakan sumber gizi terbesar dari kerupuk (Koswara, 2009). Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan adanya gelatinisasi pati adonan pada tahap pemanasan (pengukusan) sebelum adonan dicetak dan dikeringkan (Jamaluddin, 2018). Adonan kerupuk dapat berasal dari campuran pati, seperti tepung tapioka, terigu, sagu, ubi, kedelai, dan talas yang dicampur dengan bahan baku lainnya untuk menguatkan rasa dan aroma sehingga diperoleh adonan yang homogen (Hulopi, 2014). Produk kerupuk dan keripik di Indonesia sangat beragam mulai dari jenis kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk bawang, maupun aneka keripik buah dan sayur (Jamaluddin, 2018). Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang produksi kerupuk adalah PT. Candi Jaya Amerta.

PT. Candi Jaya Amerta merupakan suatu perusahaan yang berfokus pada produksi berbagai macam kerupuk, terutama kerupuk tradisional. PT. Candi Jaya Amerta telah mengeksport kerupuk ke berbagai negara, seperti Belanda, Belgia, Australia, Taiwan, Uni Emirat Arab, Mesir, dan Malaysia. Semua kerupuk yang diproduksi oleh PT. Candi Jaya Amerta berupa kerupuk mentah yang bersifat praktis karena dapat dibawa kemana saja dan dapat digoreng kapanpun konsumen inginkan. Salah satu keunggulan perusahaan tersebut adalah kerupuk-kerupuk yang diproduksi dapat disesuaikan dengan permintaan pembeli. PT. Candi Jaya Amerta memiliki

sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) (Sasaran Kinerja Pegawai (SKP), *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)) dan Rapor Spesifikasi Kebutuhan Perangkat Lunak (SKPL) (outputnya adalah sertifikasi lingkungan dan sertifikasi halal), sehingga kualitas kerupuk-kerupuk yang dihasilkan sudah terjamin. Oleh karena itu, kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan di PT. Candi Jaya Amerta dengan tujuan untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan kerupuk singkong, serta melihat dan menerapkan langsung ilmu pengetahuan yang telah didapat selama perkuliahan.

1.2. Tujuan Kegiatan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk memahami implementasi ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum, melihat secara langsung proses pengolahan bahan baku sampai menjadi produk siap konsumsi, dan mengetahui faktor-faktor yang berperan dalam proses pengolahan.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi kerupuk meliputi penyediaan bahan baku dan bahan pembantu, proses pencampuran, proses pemasakan, proses pencetakan, dan proses pengeringan hingga menjadi produk kerupuk yang siap dikemas dan dipasarkan.
2. Mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh dalam proses produksi kerupuk.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui kondisi lingkungan kerja dalam industri pengolahan pangan sebagai persiapan untuk menghadapi lingkungan kerja nyata di masa mendatang.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan wawancara langsung, observasi di lapangan, pengumpulan data yang diperlukan, dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Candi Jaya Amerta yang berlokasi Jl. Raya Tanggulangin 34-36, Tanggulangin, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia. Waktu praktik dimulai dari 3 Februari 2022 hingga 3 Maret 2022.