

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang tanah merupakan produk hortikultura yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan kacang tanah memiliki harga yang relatif murah, mudah ditemukan, dan mudah diolah. Kacang tanah juga banyak dimanfaatkan sebagai *topping* makanan dan minuman. Kacang tanah memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Dalam 100 g biji kacang tanah kering mengandung air sebesar 9,6 g, protein 27,9 g, lemak 42,7 g, karbohidrat 17,4 g, dan serat 2,4 g (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Menurut Yulifianti et al. (2015), kebutuhan kacang tanah akan semakin meningkat seiring dengan peningkatan kebutuhan pangan masyarakat dan banyaknya variasi produk olahan yang berbahan baku kacang tanah. Produksi kacang tanah di Indonesia tergolong tinggi. Provinsi Sumatera Barat menjadi produsen terbesar yaitu 4.703,12 ton pada tahun 2021 (BPS Provinsi Sumatera Barat., 2021). Peningkatan konsumsi kacang tanah harus diiringi dengan pemenuhan standar mutu, terutama terbebas dari aflatoksin dan memiliki umur simpan yang lebih panjang agar aman untuk dikonsumsi masyarakat. Salah satu metode pengolahan kacang tanah untuk memperpanjang umur simpan dilakukan dengan pemanggangan. Pemanggangan merupakan proses untuk menghilangkan kadar air dan menghentikan aktivitas enzim penurunan mutu dengan menggunakan sistem pemanasan tertutup (Tantalu et al., 2017). Proses pemanggangan ini dilakukan dengan memanfaatkan udara panas dari mesin pemanas. Pemanggangan juga dapat meningkatkan rasa, aroma, warna, tekstur, menghilangkan asam volatil, mikroba, dan mengurangi komponen beracun (Bagheri, 2020).

PT. Hartono Wiesesa merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang olahan pangan yang memproduksi kacang tanah panggang dalam bentuk cacahan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Hartono Wiesesa dipasarkan dengan merek “Ibe Indonesia”. Pemilihan bentuk produk cacah disebabkan oleh banyaknya permintaan dari konsumen untuk pembuatan es krim, *topping* donat, dan

lain sebagainya. Kacang tanah panggang merupakan salah satu produk olahan kacang yang dapat mempermudah konsumen dalam penggunaannya. PT. Hartono Wisesa telah menerapkan sistem keamanan produk dan memproses sertifikasi halal, Makanan Dalam (MD), dan ISO:22000. PT. Hartono Wisesa yang terletak di Jalan Romokalisari No. 80, Blok D-11, Kec. Benowo, Kota Surabaya, Jawa Timur dipilih sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena perusahaan ini memiliki prospek yang sangat baik terutama dalam proses pengolahan kacang tanah.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.
2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi diperusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Untuk mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk yang siap dipasarkan.
4. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
5. Untuk mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan secara nyata.

1.2.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Observasi seluruh kegiatan produksi dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di PT. Hartono Wisesa
2. Wawancara langsung dengan CEO PT. Hartono Wisesa
3. Studi literatur

1.2.4. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 16 Januari sampai 3 Februari 2023. Tempat pelaksanaan PKIPP dilakukan di PT. Hartono Wisesa yang berlokasi di kawasan industri pergudangan Romokalisari, Jalan Romokalisari No. 80, blok D-11, Kecamatan Benowo, Kota Surabaya, Jawa Timur dan PT. Welco yang berlokasi di Jalan Krembangan Barat No 1, Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya, Jawa Timur.