

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue kering merupakan salah satu makanan ringan yang digemari banyak orang. Kue kering digemari mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue kering memiliki banyak jenis seperti nastar, kastangel, putri salju, dan masih banyak lainnya. Beberapa kue kering menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatannya. Namun terdapat kue kering yang tidak menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatannya, salah satunya adalah dengan menggunakan tepung beras ketan. Beras ketan merupakan salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk membuat beberapa jenis produk kue kering. Bahan pangan lokal merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat dengan potensi kearifan lokal (Partini & Sari, 2022). Penggunaan bahan pangan lokal sebagai bahan baku pembuatan produk kue kering selain dapat membantu meningkatkan perekonomian, juga mampu meningkatkan ketahanan pangan. Salah satu produk kue kering yang terbuat dari bahan pangan lokal yaitu tepung beras ketan adalah kue kecil. Kue kecil merupakan salah satu ikonik dari Kota Solo dan sering dijadikan oleh-oleh khas Kota Solo. Kue kecil memiliki warna kecoklatan, rasa manis dan aroma khas beras ketan yang disangrai.

Kue kecil merupakan produk yang diproduksi oleh Toko Roti Ganep. Resep yang digunakan oleh Toko Roti Ganep untuk membuat kue kecil merupakan resep yang telah dipertahankan selama turun temurun dan telah bertahan hingga sekarang dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Kue kecil juga merupakan produk pertama yang diproduksi oleh Toko Roti Ganep sejak tahun 1881. CV. Ganep Lintas Generasi merupakan perusahaan yang bergerak dalam proses pengolahan makanan khususnya makanan ringan. Toko Roti Ganep telah melakukan produksi secara turun-temurun hingga generasi ke-6. Pemilihan PKIPP di CV. Ganep Lintas Generasi dilandasi oleh ketertarikan dengan usaha Toko Roti Ganep yang berhasil mempertahankan eksistensinya selama 143 tahun dan masih digemari oleh masyarakat di Kota Solo dan sekitarnya. Keinginan untuk

memperoleh pengetahuan tentang proses pengolahan kue kecil mulai dari pengolahan bahan baku kue kecil, proses pembuatan kue kecil hingga proses pengemasan kue kecil dan menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan juga merupakan alasan yang melatar belakangi penulis untuk melakukan PKIPP di CV. Ganep Lintas Generasi.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan produk roti kering dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mempelajari dan memahami proses pengolahan roti kering meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan bahan, pengemasan, penyimpanan, pengangkutan hingga diperoleh produk roti kering yang siap didistribusikan oleh CV. Ganep Lintas Generasi, Solo.
2. Memahami pola pikir, sikap, & keterampilan untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait setiap proses pengolahan produk yang dilakukan CV. Ganep Lintas Generasi, Solo.
3. Memahami metode pengendalian mutu dan sanitasi yang dilakukan perusahaan mulai dari penyediaan bahan baku hingga proses pendistribusian.
4. Memahami dan mempelajari manajemen proses produksi di CV. Ganep Lintas Generasi, Solo secara langsung.
5. Mengembangkan kemampuan dan keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja, dan

problem solving yang diterapkan di CV. Ganep Lintas Generasi, Solo.

6. Mengetahui dan memahami prinsip-prinsip dan keterampilan yang harus dimiliki dalam dunia industri pangan.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 1 bulan dimulai pada tanggal 15 Januari 2024 sampai 15 Februari 2024 di CV. Ganep Lintas Generasi di Jl. Sutan Syahrir no. 176, Tambaksegaran, Banjarsari, 57133, Surakarta, Jawa Tengah.