

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk *bakery* sudah dikenal luas oleh masyarakat. *Bakery* merupakan seni membuat roti dan kue yang melibatkan proses kompleks dan membutuhkan ketelitian tinggi. Salah satu contoh produk *bakery* adalah *pastry*, pai, biskuit, dan *cookies*. Salah satu bahan utama dari produk *bakery* adalah tepung. Tepung merupakan hasil dari proses penggilingan biji-bijian, umbi-umbian, atau kacang-kacangan menjadi partikel yang lebih halus. Selain tepung terigu juga dibutuhkan penambahan gula, telur, ragi, dan mentega untuk menghasilkan produk *bakery*. Mengingat produk *bakery* tersusun oleh beberapa macam bahan, maka berkembanglah tepung premiks untuk mempermudah konsumen dalam membuat produk *bakery*.

Tepung premiks merupakan kombinasi tepung yang telah dipersiapkan sebelumnya dengan penambahan berbagai bahan nutrisi. Tujuan dari tepung premiks untuk mempermudah pengolahan produk *bakery*. Bahan tambahan yang sering dimasukkan ke dalam tepung premiks melibatkan vitamin, mineral, serat, dan protein. Salah satu keunggulan tepung premiks dibandingkan tepung lainnya ialah penggunaannya yang instan dan mudah dalam membuat sebuah produk juga meminimalisir kegagalan produk.

PT. Selaras Husada merupakan suatu perusahaan tepung premiks instan yang terletak di Sidoarjo, Jawa Timur. Tepung premiks diproduksi mulai tahun 2021 dengan merk “Blend`O”. Produk “Blend`O” telah dipasarkan ke berbagai pulau dan 33 provinsi di Indonesia. Tepung premiks “Blend`O” yang diproduksi memiliki 2 macam variasi yaitu coklat dan vanilla. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Selaras Husada lebih difokuskan kepada produk tepung premiks. Alasan ini didasarkan adanya keinginan penulis memperoleh wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan tepung premiks, pengendalian setiap mutu proses, serta sanitasi hingga tercipta produk akhir tepung premiks Blend`O.

Perkembangan produk di PT. Selaras Husada semakin meningkat tiap tahunnya. Pada saat ini, PT. Selaras Husada berlokasi

di Pergudangan Tiara Jabon Blok F2 no.6, Kelurahan Tropodo, Kecamatan Tambak Sawah, Sidoarjo adalah sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena perusahaan ini mampu memproduksi tepung premiks yang berkualitas baik, memiliki produksi yang besar, dan memiliki reputasi yang cukup baik. Selain itu PT.Selaras Husada telah beroperasi sejak 2009 hingga saat ini, hal tersebut membuktikan bahwa perusahaan mampu mempertahankan eksistensi sebagai produsen tepung premiks yang baik.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan tepung premiks Blend'O Vanila meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk tepung premiks Blend'O Vanila yang siap dipasarkan oleh PT. Selaras Husada Sidoarjo.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT. Selaras Husada Sidoarjo.
3. Mempejarai cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan produk sampling hasil produksi
4. Memahami manajemen proses di PT. Selaras Husada Sidoarjo agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.

5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan menyelesaikan masalah yang diterapkan PT. Selaras Husada Sidoarjo.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Selaras Husada Sidoarjo dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Wawancara, bertujuan untuk mendapatkan beberapa informasi terkait tugas PKIPP.
2. Kunjungan pabrik, bertujuan untuk melihat secara langsung kinerja perusahaan mengenai proses produksi tepung premiks milik PT. Selaras Husada
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Selaras Husada

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama satu bulan mulai tanggal 22 Januari 2024 sampai 16 Februari 2024 secara langsung di PT. Selaras Husada Sidoarjo yang berlokasi di Kompleks Pergudangan Tiara Jabon Blok F-2, No. 6, Waru, Sidoarjo dengan waktu pelaksanaan 9 jam per hari.