

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan emulsifier, bahan pengembang, ragi, enzim, flavor termasuk juga susu, coklat bubuk, buah kering dan kacang-kacangan sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 5% (BSN, 1992). Biskuit dapat digolongkan dengan berbagai macam yaitu berdasarkan tekstur dari biskuit, metode pembentukan adonan, dan penambahan bahan (Manley, 1998).

Biskuit merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Biskuit dapat dikonsumsi setiap saat dan mudah dibawa kemana saja dengan umur simpan yang cukup panjang (± 1 tahun). Masyarakat Indonesia menyukai biskuit karena biskuit termasuk salah satu produk pangan instan. Inovasi dari produk biskuit yang beredar di pasaran, seperti *cream cracker*, *soda cracker*, *puff biscuit*, *hard sweet* dan *semi hard sweet biscuit*, *short dough biscuit*, *wire cut type*, dan wafer (Manley, 1998).

Berawal dari pola konsumsi masyarakat Indonesia yang cenderung gemar mengkonsumsi produk biskuit, maka banyak industri-industri pengolahan biskuit yang didirikan di Indonesia. Industri pengolahan biskuit di Indonesia sudah cukup berkembang. Salah satu industri pengolahan biskuit adalah PT. *United Waru Biscuit Manufactory* (PT. UBM). PT. UBM memproduksi biskuit dengan berbagai macam jenis (biskuit manis, biskuit marie, dan biskuit asin), bentuk, aroma dan rasa. Produk yang dihasilkan PT. UBM merupakan produk biskuit yang

diorientasikan untuk keperluan praktis konsumen, yang berarti mudah didapat, harganya terjangkau, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. PT. UBM juga merupakan salah satu industri pengolahan biskuit yang sudah cukup lama berdiri dan sampai saat ini PT. UBM masih mampu bersaing dengan berbagai macam produk biskuit yang beredar di pasaran. Keunggulan-keunggulan tersebut dimiliki oleh PT. UBM sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan biskuit.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum.
2. Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan biskuit yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk siap didistribusikan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan pangan berlangsung.
4. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan masukan atau solusi yang dapat menyelesaikan permasalahan tersebut.

1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. UBM dilakukan dengan berbagai cara, yaitu:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama 1 bulan (4 Januari 2011- 4 Februari 2011) di PT. *United Waru Biscuit Manufactory* yang berada di Jalan Raya Waru 29, Waru, Sidoarjo.

