

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, cara hidup dan perilaku manusia mengalami perubahan. Dengan semakin bertambahnya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia cenderung memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, memiliki rasa enak, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Kebutuhan akan kepraktisan pangan perlu diimbangi dengan berkembangnya industri pangan di Indonesia yang semakin pesat, salah satu produk pangan yang dapat mendukung kebutuhan tersebut adalah selai.

Selai adalah bahan dengan konsistensi gel atau semi gel yang dibuat dari bubur buah. Buah yang sering digunakan untuk membuat selai umumnya adalah buah-buahan tropis seperti nanas, *strawberry*, dan pepaya. Pada umumnya, selai digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan roti dan kue. Selain meningkatkan nilai ekonomis buah, pengolahan buah menjadi selai juga dapat meningkatkan umur simpan produk buah, terutama buah musiman dapat selalu tersedia dengan harga yang relatif stabil.

Selai buah merupakan salah satu produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. *Food and Drug Administration* (FDA) mendefinisikan selai sebagai produk olahan buah-buahan, baik buah segar, buah beku, buah kaleng maupun campuran ketiganya dalam proporsi tertentu terhadap gula (sukrosa) dengan atau tanpa penambahan air. Menurut Fachruddin (2008), selai tersusun atas 45 % bagian berat buah dan 55 % bagian berat gula. Namun, proporsi tersebut dapat disesuaikan dengan selera dan cita rasa. Campuran yang dihasilkan kemudian dipakatkan

sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65 %. Menurut Tawiyah (2001), pengolahan selai meliputi sortasi buah, penghancuran, pencampuran dengan gula dan pektin, pemanasan hingga mendidih, penambahan asam, dan pengemasan.

UD. Gunung Sakti merupakan salah satu industri pangan yang mengambil bagian dalam persaingan pasar selai untuk kalangan menengah ke bawah yang berlokasi dikawasan industri di Sidoarjo. Bahan baku selai yang diproduksi UD. Gunung Sakti adalah bubur buah pepaya yang belum masak, gula pasir dan air. UD. Gunung Sakti memproduksi selai dengan berbagai macam variasi rasa, diantaranya *strawberry*, pisang, nanas, lemon, melon, *blueberry*, durian, dan sirsak. UD. Gunung Sakti memproduksi selai poles dan selai isi, selai poles merupakan jenis selai yang memiliki nilai *spreadability* tinggi agar dapat dengan mudah untuk dioleskan pada roti. Selai isi adalah jenis selai yang agak padat yang digunakan sebagai isi roti, bentuknya lebih kental daripada selai untuk dioleskan, apabila dioleskan penampang olesnya kurang memiliki daya *spreadability* karena bentuknya yang lebih padat.

UD. Gunung Sakti memproduksi selai dengan kapasitas produksi 1000kg/hari dengan ukuran 10 kg/kemasan. Segmentasi pasar yang dituju adalah pabrik yang mengolah bahan pangan menjadi salah satu produk makanan yang menggunakan selai untuk menambah citarasa maupun kenampakan dari produk pangan tersebut. Contoh konsumen yang menggunakan selai UD. Gunung Sakti antara lain pabrik roti isi, *home industry* kue ”nastar”, hotel, dll.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan untuk mempelajari proses pembuatan selai di UD. Gunung Sakti. Mutu dan kualitas selai UD. Gunung Sakti tidak kalah baik dengan produk dari kompetitor. Dengan demikian, UD. Gunung Sakti dianggap tempat kerja

praktek yang tepat untuk mempelajari penerapan ilmu pangan yang sudah didapat di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

Tujuan dilakukan PKIPP terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

1. Untuk melihat aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.
2. Mengembangkan pengetahuan, sikap, dan kemampuan profesional mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan teknik yang dilakukan di perusahaan.
3. Membandingkan ilmu dalam perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia nyata dengan maksud agar perguruan tinggi dapat seiring sejalan dengan perkembangan teknologi dan tuntutan pembangunan.

1.2.2. Tujuan Khusus

- Mengetahui dan memahami proses pembuatan selai yang meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk, penyimpanan serta *product recall*.
- Mengetahui jenis struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang dapat digunakan sehubungan dengan sistem produksi.

- Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode kerja yang dilakukan selama kerja praktek ini merupakan metode kerja deskriptif untuk memperoleh beberapa data sebagai berikut:

1. Data primer

Pengumpulan data primer didapat dengan cara:

- a. Mengamati secara langsung keadaan umum perusahaan.
- b. Wawancara dengan para staf dan karyawan UD. Gunung Sakti.
- c. Praktek kerja secara nyata di UD. Gunung Sakti.

2. Data sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari literatur dan data perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu PKIPP dimulai pada 18 Juni 2012 sampai 2 Juli 2012, dilaksanakan di UD. Gunung Sakti Divisi Selai yang berada di Ngelom Megare No.587 RT 01 RW 01 Kecamatan Taman Sepanjang – Sidoarjo.