

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Biskuit merupakan produk makanan hasil pemanggangan adonan yang berbahan dasar tepung terigu dengan kadar air tidak lebih dari 5%. Biskuit dapat digolongkan berdasarkan tekstur, metode pembentukan adonan, dan penambahan bahan (Manley, 1998). Biskuit digemari masyarakat karena dapat dikonsumsi setiap saat, praktis dibawa, dan umur simpannya cukup panjang. Biskuit juga terbuat dari sereal yang merupakan sumber makanan pokok dan ketersediaannya banyak. Harga biskuit yang relatif murah dan terjangkau di pasaran menjadi alasan biskuit mudah diperoleh oleh seluruh lapisan masyarakat.

Kelebihan biskuit membuka peluang besar bagi industri pangan, bahkan memungkinkan munculnya perusahaan-perusahaan baru yang bergerak di bidang makanan ringan terutama biskuit. Salah satu industri pengolahan biskuit yang telah berkembang adalah PT. *United Biscuit Manufactory* (PT. UBM). PT. UBM memproduksi berbagai macam jenis biskuit (biskuit manis, biskuit marie, dan biskuit asin), dengan bentuk, aroma dan rasa yang berbeda. Salah satu produk yang merupakan produk primadona dari PT. UBM adalah *Square Puff* yang merupakan salah satu jenis biskuit asin yaitu *crackers*. *Crackers* merupakan jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi, berbentuk pipih dan rasanya lebih mengarah keasin dan renyah, serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis (Badan Standarisasi Nasional, 1992). *Square Puff* ini memiliki rekor penjualan tertinggi dan tidak hanya dijual di dalam negeri saja tetapi juga merupakan produk andalan yang diekspor ke luar. Karakteristik rasa dari *Square Puff* yang dihasilkan oleh

PT. UBM berbeda dengan produk lain karena mengusung konsep tradisional yang dipanggang menggunakan oven bata.

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. Perusahaan ini juga unggul karena menghasilkan biskuit dengan berbagai tingkatan harga sehingga dapat dijangkau oleh berbagai tingkatan masyarakat. PT.UBM juga telah memasarkan produknya ke berbagai daerah di Indonesia, bahkan beberapa produknya telah diekspor ke luar. Keunggulan-keunggulan yang dimiliki oleh PT. UBM tersebut menjadi alasan pemilihan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan biskuit asin yaitu *Square Puff*.

## **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 *Square Puff* 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.

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama satu bulan (8 Januari 2013 - 8 Februari 2013) di PT. *United Biscuit Manufactory* yang berada di Jalan Raya Waru 29, Waru, Sidoarjo.