

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer merupakan produk makanan ringan yang sangat digemari masyarakat. Hal ini dikarenakan wafer terdiri dari berbagai jenis seperti wafer *stick*, wafer *cone*, dan wafer krim serta dengan berbagai macam variasi rasa. Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, relatif renyah dan jika dipotong penampang potongannya berongga (Nia, 2006). Wafer memiliki umur simpan yang panjang karena kadar airnya yang relatif rendah yaitu maksimal 5% (Badan Standar Nasional, 1992). Wafer juga mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Salah satu produk wafer yang paling banyak berkembang adalah wafer krim.

Wafer krim merupakan jenis wafer berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan opak wafer dengan penambahan krim diantara lapisan opak tersebut. Wafer krim memiliki beberapa keunggulan antara lain mudah dimodifikasi serta proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang mudah. Kemudahan wafer krim untuk dimodifikasi terbukti dengan adanya wafer krim dengan berbagai bentuk, wafer krim dengan *coating*, serta wafer dengan penambahan *rice crispy*. Berdasarkan proses pembuatannya, wafer krim memiliki proses pembuatan yang relatif cepat yaitu terdiri dari pembuatan opak, pembuatan krim, pelapisan krim pada opak, kemudian penumpukan dan pemotongan. Bentuk wafer krim yang umumnya adalah segi empat membuat wafer krim lebih mudah untuk dikemas dan disimpan karena lebih menghemat ruang. Banyaknya variasi produk wafer krim yang

ada dipasaran menunjukkan bahwa wafer krim memiliki peluang bisnis yang sangat besar. Hal ini menyebabkan banyak perusahaan yang memproduksi wafer krim, salah satunya adalah Lestari Biscuit Factory, Malang.

Lestari Biscuit Factory merupakan salah satu industri skala menengah yang memproduksi berbagai macam makanan ringan seperti permen coklat, wafer *stick*, dan wafer krim. Perusahaan ini telah berdiri sejak 48 tahun dan tetap berdiri sampai saat ini. Awalnya, Lestari Biscuit Factory memproduksi kue koya, namun seiring berjalannya waktu kue koya kurang diminati oleh konsumen. Hal ini membuat Lestari Biscuit Factory beralih memproduksi wafer krim yang hingga saat ini menjadi salah satu produk andalan. Peningkatan permintaan wafer krim menyebabkan Lestari Biscuit Factory harus memperluas pabriknya sehingga dapat memenuhi kapasitas produksi. Produk wafer krim yang diproduksi Lestari Biscuit Factory diminati oleh konsumen karena harganya yang sangat terjangkau. Harga yang terjangkau ini menyebabkan wafer krim Lestari Biscuit Factory diminati hingga ke luar pulau Jawa. Berdasarkan hal-hal tersebut Lestari Biscuit Factory menarik untuk diketahui dan dipelajari lebih lanjut mengenai seluruh proses pengolahannya.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan dan merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana teknologi pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Menerapkan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Mengetahui dan memahami proses-proses pengolahan pangan yang dilakukan oleh perusahaan.
3. Mengetahui masalah-masalah yang dihadapi selama proses dan mengetahui cara pemecahannya.
4. Melatih mahasiswa berpikir secara analitis untuk mengerti dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pada suatu perusahaan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini adalah:

1. Wawancara langsung dengan staf dan karyawan perusahaan yang bersangkutan, hal ini dilakukan untuk mengklarifikasi masalah-masalah yang terjadi di lapangan dengan menanyakan langsung pada pihak yang terkait.
2. Observasi lapangan, pengamatan ini dilakukan dengan mengamati secara langsung untuk mengetahui segala kegiatan yang dilakukan dalam pabrik tersebut.
3. Praktek lapangan, mahasiswa terlibat langsung dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan praktek industri selama hal tersebut tidak bertentangan dengan kebijakan dari perusahaan.
4. Pencatatan dan studi pustaka, hal ini dilakukan dengan mencari referensi dan literatur dengan kegiatan yang dilakukan.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 20 Juni 2011 – 9 Juli 2011. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Lestari Biscuit Factory yang berlokasi di Jalan Tenaga 3, Malang.