

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Es krim merupakan makanan beku yang dibuat dari produk susu seperti skim, krim dan sebagainya yang digabungkan dengan perasa dan pemanis. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3713-1995), es krim adalah sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dan dengan atau tanpa bahan makanan lain yang diizinkan. Istilah es krim sering digunakan sebagai "*dessert*" yang beku dan sebagai makanan ringan.

Produk ini cukup populer di masyarakat dan disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Es krim *Campina* merupakan es krim yang sudah lama memproduksi es dengan resep kuno. Standar Nasional Indonesia (1995) menetapkan komposisi es krim yang memenuhi syarat mutu es krim adalah lemak minimum 5%, gula dihitung sebagai sakarosa minimum 8%, protein minimum 2,7% dan total padatan minimum 3,4%.

Menurut Ismunandar (2004) es krim mempunyai struktur berupa busa yaitu gas yang terdispersi dalam cairan, yang diawetkan dengan pendinginan sampai suhu beku. Es krim tampak sebagai wujud yang padu, tetapi bila dilihat dengan menggunakan mikroskop akan tampak empat komponen penyusun yaitu padatan globula lemak susu, udara yang ukurannya tidak lebih dari 0,1 mm.

Komposisi es krim yang ditambahkan akan sangat menentukan kualitas produk es krim. Banyak faktor yang mempengaruhi kualitas es krim mulai dari bahan baku, proses pembuatan, proses pembekuan, pengepakan, dan sebagainya (Harris, 2011). Proses pembuatan es krim

melalui pencampuran bahan-bahan menggunakan alat pencampur yang berputar (Harris, 2011). Proses pencampuran seluruh komposisi es krim dilakukan hingga mencapai viskositas/kekentalan yang diinginkan (Harris, 2011). Kekentalan pada adonan es krim akan berpengaruh pada tingkat kehalusan tekstur, serta ketahanan es krim sebelum mencair. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan es krim antara lain lemak, bahan kering tanpa lemak (BKTL), bahan pemanis, bahan penstabil, dan bahan pengemulsi. Lemak susu (krim) merupakan sumber lemak yang paling baik untuk mendapatkan es krim berkualitas baik (Harris, 2011).

Pemilihan PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. sebagai pabrik dan tempat melakukan praktek kerja industri pengolahan pangan karena kami ingin mengetahui lebih banyak kegiatan-kegiatan pengolahan es krim, proses-proses secara menyeluruh dan detail serta dapat mengetahui penyelesaian masalah dalam pengolahan es krim.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari proses pengolahan es krim meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga proses distribusi produk es krim.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang dapat terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

PKIPP di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

1. Observasi di lapangan.
2. Melakukan wawancara langsung.
3. Ikut melaksanakan kegiatan yang dilakukan pekerja.
4. Studi pustaka untuk penulisan makalah.

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

PKIPP dilaksanakan selama empat minggu yang terlaksana pada 26 Desember 2018–24 Januari 2019 di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri II No. 15-17 Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60292. Hari dan jam kerja yang diikuti adalah Senin sampai Jumat pada pukul 08.00-17.00 WIB.