

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia. Bahan pangan dikelompokkan menjadi tiga fungsi, yaitu primer, sekunder dan tersier. Pangan primer merupakan fungsi berupa pemenuhan zat gizi tubuh manusia bergantung pada jenis kelamin, usia, aktivitas fisik dan berat badan. Fungsi sekunder berkaitan dengan kenampakan dan cita rasa bahan pangan yang baik. Sebaik apa pun zat gizi yang terkandung dalam bahan pangan tidak akan diterima dengan baik bila tidak menarik dilihat dan sedap dinikmati. Pangan sebagai fungsi tersier harus memiliki fungsi fisiologis bagi konsumen. Masyarakat juga lebih memilih bahan pangan alami saat ini.

Gaya hidup sehat menjadi *trend* di masyarakat. Makanan dengan proses minimal, kaya serat dan rendah lemak telah menjadi pilihan konsumen. Konsumsi daging dada ayam yang rendah lemak dan sayuran kaya vitamin dan antioksidan juga menjadi *trend* saat ini. Penambahan bahan tambahan pangan (BTP) yang berlebihan mengkhawatirkan masyarakat. Penggunaan BTP tentu akan berdampak pada kesehatan jangka panjang karena toksisitas BTP akan terakumulasi pada tubuh. Proses pemasakan berlebih juga akan menurunkan beberapa zat gizi seperti vitamin.

CV. Ailani Food merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak pada bidang pangan sehat, seperti abon jamur, granola, keripik buah, salad, *smoothies* dan jus. Salah satu produk Ailani Food adalah Dailee dan Ailani Abon Jamur. Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan sebuah kesempatan untuk belajar dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dalam industri pengolahan pangan, mulai dari proses awal seperti penanganan bahan baku, proses pengolahan hingga ke

proses pengemasan dan penyimpanan. PKIPP merupakan tugas bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya secara perorangan atau pun berkelompok sebagai salah satu syarat wajib untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat berlangsungnya PKIPP merupakan suatu perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan dalam memproduksi pangan sehat.

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

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk abon jamur siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan abon jamur dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan abon jamur selama proses produksi.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan abon jamur.

## **1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk melaksanakan PKIPP sehingga dapat memahami proses pembuatan abon jamur.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

PKIPP ini akan dilaksanakan selama kurang lebih tiga minggu di CV. Ailani Food yang berlokasi Jl. Andromeda 11, Malang, Jawa Timur pada tanggal 18 Desember 2019-15 Januari 2020.