

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wafer adalah adonan cair (*batter*) yang dicetak diantara dua lempengan panas, lalu dipanggang diwaktu yang telah ditentukan (Whiteley, 1971). Wafer memiliki berbagai macam bentuk seperti wafer yang memiliki 2 sampai 3 lapisan yang biasa disebut wafer sandwich dengan *cream*, yang dipotong sesuai ukuran yang ditentukan (Wade, 1995).

Wafer memiliki karakteristik yang renyah, berpori-pori kasar dan pada saat dipatahkan tampak lapisan wafernya memiliki rongga. Wafer memiliki berbagai macam karakteristik sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Wafer mudah terkontaminasi sehingga wafer menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Maka dari itu proses sanitasi diperlukan agar produk wafer yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Pada suatu industri pangan sanitasi adalah faktor penting. Sanitasi bertujuan untuk mengurangi atau menghilangkan jumlah mikroorganisme yang dapat mencemari produk dan menimbulkan penyakit pada produk pangan yang dihasilkan. Sanitasi industri pangan tidak hanya meliputi bahan baku yang digunakan tetapi sanitasi lingkungan produksi dan sanitasi pekerja sangat penting untuk diperhatikan.

Proses sanitasi harus dilakukan dari awal penerimaan bahan baku karena pada tahap ini dapat mencegah kontaminan pada produk yang dihasilkan. Kontaminan yang terkandung pada bahan baku seperti bahan kimia, serangga, pestisida dan mikroba (Winarno, 1994). Limbah yang dihasilkan juga harus melalui proses sanitasi agar tidak mencemari lingkungan sekitar.

PT Bangun Anugerah Persada merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya wafer. Proses pembuatan wafer di PT Bangun Anugerah Persada telah mengikuti standar yang ditentukan seperti BPOM dan Halal MUI. PKIPP di PT Bangun Anugerah Persada dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan, sanitasi dan penyimpanan wafer krim di PT Anugerah Bangun Persada.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Bangun Anugerah Persada adalah sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengamati dan melakukan secara langsung proses pengolahan bahan baku, proses

produksi, pengemasan, penyimpanan serta distribusi produk yang dilaksanakan PT Bangun Anugerah Persada

2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang di lokasi pabrik maupun di luar produksi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pelengkap yang berhubungan dengan kegiatan yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT Bangun Anugerah Persada.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Tanggal : 10 Juli 2020 – 10 Agustus 2020

Tempat : PT Bangun Anugerah Persada
Jl. Kelud I No. 10 Desa Bambe
Driyorejo, Gresik