

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia semakin maju dengan didukung oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Salah satunya adalah produk *snack* atau makanan ringan. *Snack* merupakan makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama (Lasmanawati & Yulia, 2012). *Snack* sangat disukai semua kalangan masyarakat. Pada umumnya *snack* dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam di antara waktu makan utama, yaitu pada pukul 10 pagi dan pukul 4 sore (Irferramuna et al., 2019). *Snack* memiliki jenis, bahan baku, serta proses pengolahan yang bermacam-macam seperti *wafer*, biskuit, keripik, *cookies* dan *crackers*.

Wafer dapat dibedakan menjadi beberapa jenis seperti *flat wafer*, *flat wafer by coating*, dan *Ice cream cone*. *Wafer cream* merupakan salah satu jenis *flat wafer* dan sangat digemari oleh semua kalangan usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Menurut SNI 2973: 2011, *Wafer* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, memiliki pori-pori kasar, tekstur yang renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga. Proses pengolahan *wafer cream* diawali dengan proses *mixing*, *baking*, *spreading cream*, *cutting*, dan pengemasan. Tujuan dari proses *spreading cream* adalah melapisi permukaan *sheet wafer* dengan *cream*.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. atau yang lebih dikenal secara umum dengan nama Garudafood, adalah perusahaan makanan dan minuman asal Indonesia yang dimiliki oleh kelompok usaha Tudung. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. mulai bergerak pada industri pengolahan pangan sejak tahun 1994. Produk yang dihasilkan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. seperti kacang Garuda, makanan ringan dengan merk Gery, *Wafer stick* dan *wafer cream* Chocolatos, Kripik kentang Leo, Susu Clevo, Keju Prochiz, serta Top Chiz.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses pengolahan *wafer cream* dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan *wafer cream* meliputi bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk jadi atau produk yang telah siap dipasarkan.
2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir, sanitasi dan pemasaran yang dilaksanakan PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.
2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab secara *offline*. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pendukung yang berhubungan dengan kegiatan praktik kerja yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk

membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 17 Januari 2022 sampai 11 Februari 2022. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. yang berlokasi di Driyorejo, Gresik, Jawa Timur dan dilaksanakan secara luring.