

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Durian (*Durio zibethinus Murr.*) merupakan tanaman buah tropis yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, salah satunya Indonesia selama berabad-abad. Durian dikenal sebagai raja buah karena rasanya yang unik. Durian memiliki rasa gurih krim manis dengan bau khas yang kuat seperti alkohol. Buah durian kaya akan protein, serat makanan, karbohidrat, dan menghasilkan fungsi bioaktif yang melimpah. Setiap buah durian mengandung tulang kering, biji, sekam, daging buah, dan *pulp* yang menyumbang 50-65% dari buah durian (Bu et al., 2022). Durian memiliki umur simpan yang pendek sehingga daging buahnya perlu segera dimakan atau diolah. Buah durian sering dimakan segar atau dijadikan *pulp* yang dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk pangan seperti selai dan es krim.

Permintaan konsumen terhadap produk durian mendorong PT Welco untuk menghasilkan *pulp* durian yang siap diolah dan diproduksi menjadi produk olahan durian. Perusahaan ini pertama berdiri di kota Semarang pada tahun 1946 dengan inovasi pertamanya adalah formulasi cokelat batang yang dikenal sebagai cokelat *Full Cream Milk*. Seiring dengan berkembangnya teknologi, PT Welco juga melakukan pengembangan dan menciptakan variasi produk, mulai dari produk berbahan dasar cokelat hingga produk buah-buahan lainnya dengan terus memegang teguh komitmennya, yaitu “Mengemas Rasa Alam”. PT Welco juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengikuti program *on the job training* dalam waktu singkat. Program tersebut mendukung tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yaitu Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan program yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berperan dalam proses pengolahan produk pangan di perusahaan. PT Welco memiliki prospek yang sangat baik sehingga kami ingin belajar lebih dalam mengenai proses pengolahan pangan

melalui program PKIPP. Melalui kegiatan PKIPP diharapkan adanya penerapan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah pada PT Welco, seperti Teknologi Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan pada proses pengemasan hingga penggudangan produk pangan dan olahannya; Sanitasi Industri Pangan pada kontrol sanitasi dari bahan, alat, proses hingga lokasi dalam pabrik; serta masih banyak lagi. Melalui kegiatan PKIPP, diharapkan mahasiswa memperoleh pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum terjun langsung ke masyarakat nantinya.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan PKIPP adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses pengsortasian durian dan cara pengendaliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

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

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pengsortasian durian meliputi penyediaan bahan baku, proses pengsortasian, pengemasan, penyimpanan hingga produk yang siap diolah lebih lanjut sebagai *pulp* durian.
2. Untuk mempelajari, mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan produk samping hasil produksi (limbah).
4. Untuk mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.
5. Untuk mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan secara nyata.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di PT Welco dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab langsung dengan pembimbing dan narasumber PT Welco. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
2. Kunjungan pabrik, bertujuan untuk mengobservasi lapangan di area sortasi dan *quality control* serta melihat secara langsung proses pengsortasian durian di PT Welco
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 PKIPP dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT Welco.

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

PKIPP dilaksanakan pada tanggal 16 Januari 2023 sampai 3 Februari 2023. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT Welco yang berlokasi di Jl. Krembangan Barat no. 1-3, Krembangan Selatan, Krembangan, Surabaya, Jawa Timur, 60175.