

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pangan adalah industri yang mengolah hasil-hasil pertanian menjadi produk yang siap dikonsumsi masyarakat. Tujuan industri pangan secara umum untuk meningkatkan umur simpan pangan, nilai ekonomis, keterjangkauan pangan masyarakat, dan minat konsumen. Perkembangan teknologi pada bidang pangan membuat industri pangan mulai melakukan inovasi dan variasi terhadap produk yang dihasilkan. Pengolahan bahan baku seperti kacang hijau yang sebelumnya hanya dilakukan secara tradisional kini dapat dikembangkan menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis lebih tinggi seperti bakpia.

Bakpia merupakan produk *bakery* khas Yogyakarta yang terbuat dari lapisan adonan tepung dan lemak yang diisi dengan campuran isian kacang hijau. Bakpia merupakan produk hasil inspirasi dari *tuoluk pia* atau kue pia kacang hijau yang berasal dari China. Bakpia pertama kali dikenalkan di Yogyakarta pada tahun 1948 dan masih bertahan sampai sekarang sebagai makanan khas Kota Yogyakarta. Inovasi terhadap produk bakpia telah dilakukan mulai dari variasi rasa seperti coklat, keju, *green tea*, dan sebagainya serta metode pemasakan bakpia seperti bakpia kering dan kukus.

PT. Pia Juwara Satoe merupakan pelopor produk bakpia kering di Yogyakarta. PT. Pia Juwara Satoe berdiri sejak tahun 2018 dan memiliki pabrik produksi di Jalan Berbah-Kalasan, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. PT. Pia Juwara Satoe merupakan perusahaan yang menerapkan perkembangan teknologi pangan terhadap produk olahannya sehingga mampu meningkatkan *value* serta daya saing tanpa meninggalkan ciri khas dari produk bakpia tradisional.

PT. Pia Juwara Satoe merupakan perusahaan yang memiliki prospek usaha sangat baik dengan adanya penerapan inovasi produk pangan tradisional. Bakpia merupakan salah satu produk khas Kota Yogyakarta yang memiliki peluang besar dalam pengembangannya. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilakukan pada PT.

Pia Juwara Satoe bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung dalam mempelajari proses pengolahan produk bakpia serta menerapkan ilmu teknologi pangan yang telah diperoleh selama proses perkuliahan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung proses produksi bakpia dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses produksi bakpia meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk jadi di PT. Pia Juwara Satoe.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT. Pia Juwara Satoe.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pembuatan bakpia.
4. Mengetahui dan memahami manajemen proses di PT. Pia Juwara Satoe agar dapat mengetahui kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi.
5. Melatih keterampilan, profesionalitas kerja, dan penyelesaian masalah saat bekerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Pia Juwara Satoe dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Observasi, bertujuan memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, pengendalian mutu, sanitasi, serta pengolahan limbah yang dilaksanakan oleh PT. Pia Juwara Satoe
2. Wawancara, bertujuan mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing lapangan sesuai dengan bidang masing-masing untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi misi, struktur organisasi, pengembangan produk, proses pengolahan, dan pengemasan.
3. Praktik kerja, bertujuan melatih kemampuan kerja mahasiswa, mengumpulkan informasi seputar pengolahan bakpia secara praktik, dan melatih kemampuan *problem solving* mahasiswa.
4. Studi pustaka, bertujuan mengumpulkan data dan informasi pendukung dari pustaka yang diperoleh untuk membandingkan hasil praktik kerja dan menyempurnakan data yang didapat.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 1 bulan yang dimulai pada tanggal 15 Januari 2024 sampai 15 Februari 2024 di PT. Pia Juwara Satoe yang berlokasi di Jalan Berbah-Kalasan, Kalitirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.