

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan produk makanan kecil dengan tekstur renyah yang dibuat dengan cara dipanggang, pada umumnya disajikan sebagai camilan pada saat bersantai. Biskuit terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan menggunakan bahan-bahan tambahan lain seperti telur, gula, margarin, *shortening*, *emulsifier*, dan bahan citarasa. Biskuit mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% dan banyak disukai oleh masyarakat karena merupakan bahan pangan yang praktis. Selain itu, kadar air yang rendah membuat umur simpan biskuit lebih panjang.

Salah satu perusahaan yang memproduksi makanan kecil berupa biskuit adalah PT. X Surabaya. Produk-produk yang dikeluarkan oleh PT. X Surabaya telah banyak dikenal dan disukai oleh konsumen di Indonesia karena konsumen telah mempercayai kualitas dan keamanan produk yang dipasarkan. Produk-produk tersebut di antaranya *pie*, *cookies*, *crackers*, wafer dan masih banyak produk lainnya.

Selain itu, perusahaan PT. X Surabaya telah cukup lama berdiri dan berpengalaman dalam memproduksi biskuit dan menentukan strategi pemasaran yang tepat dalam menghadapi persaingan pasar yang kompetitif. Selain itu, biskuit juga merupakan prospek peluang usaha yang cerah. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis memilih PT. X Surabaya sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi dan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan seperti sanitasi, pengawasan mutu, dll serta untuk mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan PT. X Surabaya dilakukan dengan cara observasi langsung dan menyeluruh tentang proses pengolahan yang ada di pabrik, serta mengumpulkan informasi yang diperlukan dengan mengikuti aktivitas yang sedang berlangsung di pabrik dan melakukan wawancara dengan *staff* dan karyawan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan PT. X Surabaya dilaksanakan di Jalan R 7-9 Surabaya, pada tanggal 23 Desember 2009 – 30 Desember 2009.