

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bumifood Agro Industri, Kejapanan dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan kacang mente menjadi produk permen meliputi bahan baku, proses pengolahan, hingga produk permen mente yang siap dipasarkan.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil dan pengekspor jambu mente. Tanaman jambu mente selain meningkatkan pendapatan negara karena merupakan salah satu komoditas ekspor non-migas juga sangat sesuai digunakan untuk konservasi lahan kritis dan gersang karena tanaman ini dapat beradaptasi dengan kondisi tanah dan iklim yang beragam. Oleh karena itu, jambu mente dapat tersebar di seluruh Indonesia dengan nama penyebutan yang berbeda-beda, seperti di Sumatra Barat dikenal dengan jambu erang atau jambu monyet, Jawa Barat dikenal dengan jambu mede dan masih banyak lagi (Saragih dan Haryadi, 2000).

Buah jambu mete merupakan buah semu karena bagian tangkai yang menggelembung dan berdaging merupakan bagian utama dari buah, sedangkan buah mente gelondong yang berbentuk seperti ginjal dan terdiri dari biji berkeping dua dengan kulit ari yang lunak dan kulit luar yang keras merupakan buah sesungguhnya dan hasil utama tanaman jambu mente (Susanto dan Saneto, 1994). Buah mente gelondong juga disebut dengan biji jambu mente atau sering disebut oleh masyarakat dengan kacang mente. Kacang mente mengandung protein dan lemak yang tinggi, karbohidrat, serat, mineral dan air. Oleh karena itu, kacang mente banyak diolah menjadi berbagai macam produk.

Salah satu produk olahan kacang mente yang banyak beredar adalah makanan ringan atau camilan yang digoreng dan dipanggang. Dengan semakin berkembangnya teknologi pengolahan pangan, kacang mente juga dapat diolah sebagai permen. Permen merupakan produk *confectionary* yang umumnya berasal dari campuran sirup glukosa dan sukrosa dengan kalori tinggi. Jenis permen dibedakan menjadi dua macam, yaitu *hard candy* dan *soft candy*. Salah satu jenis *hard candy* adalah ting-ting. Ting-ting adalah permen keras dan di dalamnya terdapat tepung kacang umumnya kacang tanah. Ting-ting banyak dikonsumsi sebagai camilan oleh masyarakat Indonesia. Ting-ting yang beredar di masyarakat kurang variasi karena hanya berisikan tepung kacang tanah saja. Oleh karena itu salah satu bentuk variasi dan inovasi adalah ting-ting atau permen kacang mente.

Kacang mente yang dibuat menjadi produk permen atau ting – ting dapat meningkatkan nilai jualnya, terutama untuk kacang mente yang bentuknya sudah hancur atau tidak utuh lagi. Selain itu, ting-ting kacang mente dapat menambah variasi produk di pasaran. Permen atau ting-ting mente merupakan ting-ting dengan campuran pasta kacang tanah, kacang mente dan campuran tepung kacang mente. Dibandingkan dengan camilan mente konvensional, proses pengolahan menjadi ting-ting lebih rumit dan membutuhkan keahlian khusus agar dapat dihasilkan ting-ting yang bermutu.

Oleh karena itu, kami sebagai mahasiswa teknologi pangan ingin memahami lebih dalam proses pengolahan kacang mente menjadi permen atau ting-ting mente serta ingin melihat aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan dalam lingkungan industri pengolahan pangan. Selain itu, kami juga ingin mendapat wawasan dalam berwirausaha terutama dalam bidang kacang mente dan permen atau ting-ting mente seperti yang dilakukan oleh PT. Bumifood Agro Industri.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang disingkat PKIPP, merupakan tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tugas ini sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Perusahaan tempat PKIPP berlangsung adalah perusahaan atau unit usaha yang melaksanakan proses pengolahan di bidang teknologi pangan.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami penerapan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta melatih agar dapat mengetahui secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan permen atau ting-ting meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, 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 kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah pengamatan proses produksi di lokasi pabrik, wawancara sehubungan dengan pabrik dan proses produksi, pengumpulan data, kerja praktek, dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Bumifood Agro Industri yang berlokasi di Jl. Raya Surabaya Malang,

Desa Karangrejo, Kejapanan, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan,
pada tanggal 08 Desember 2014 – 20 Desember 2014.

Senin-Jumat : pk 08.00–16.00

Sabtu : pk 08.00-13.00