

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, cara hidup dan perilaku manusia juga mengalami perubahan. Dengan semakin bertambahnya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia memilih untuk mengonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh dan memiliki rasa enak, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Kebutuhan akan kepraktisan pangan diimbangi dengan berkembangnya industri pangan di Indonesia yang semakin pesat.

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang tersedia di pasar. Menurut Whiteley (1971), biskuit merupakan produk hasil pemanggangan adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan *shortening*, emulsifier, bahan penambah cita rasa, pengembang, dan sebagainya sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10%. Ada beberapa macam biskuit yang dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah gabin.

Gabin termasuk makanan yang mudah dibawa dengan umur simpan yang cukup panjang (3 bulan) dan biasanya dapat digunakan oleh para tentara maupun angkatan laut / darat untuk dimakan sebelum berperang. Pola konsumsi yang berkembang membuat gabin digemari oleh masyarakat karena dapat digunakan sebagai sarapan pagi, *snack*, teman minum kopi/ teh, makanan penutup, selain itu harganya relatif murah dan terjangkau serta mudah didapat. Biskuit gabin memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, protein, lemak, dan zat gizi lainnya, sehingga menjadi makanan yang baik untuk kesehatan tubuh dan disukai masyarakat.

PT. Panca Tedja Sejahtera (PT. PTS) merupakan perusahaan yang memproduksi biskuit gabin. PT. PTS memproduksi biskuit gabin dengan bentuk, tekstur dan rasa yang diinginkan oleh konsumen. Produk yang dihasilkan PT. PTS merupakan produk biskuit gabin yang dapat dihidangkan setiap saat.

PT. PTS juga merupakan salah satu perusahaan pengolahan gabin yang sudah cukup lama berdiri hingga saat ini dan mampu bersaing dengan produk biskuit lainnya di pasaran Indonesia. Dari tiap keunggulan yang ada, baik dari proses produksi dan distribusi yang dimiliki perusahaan, menjadi alasan kami untuk memilih PT. PTS sebagai tempat praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) untuk memperluas wawasan tentang produk olahan pangan dalam proses pembuatan gabin.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum.
2. Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan biskuit pada pabrik biskuit meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara-cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT Panca Tedja Sejahtera dilakukan dengan pengamatan dan wawancara langsung, observasi lapangan, mengikuti sebagian kegiatan di perusahaan dan melakukan *study* pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan dilaksanakan di PT Panca Tedja Sejahtera yang berlokasi di Jalan Raya Kejapanan no 33 Gempol-Malang, Jawa Timur dan dimulai pada tanggal 1 Agustus sampai tanggal 31 Agustus 2016.