

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Semakin berkembangnya zaman cara hidup dan perilaku manusia pun berubah, karena dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Salah satu contoh makanan ringan yang digemari oleh masyarakat adalah *wafer*.

Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga (Dirjen POM, 1994). Terdapat dua jenis *wafer*, yaitu *stick wafer* dan *flat wafer*. *Stick wafer* berbentuk bulat panjang dengan *cream* di dalamnya, sedangkan *flat wafer* berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan opak *wafer (sheet)* dengan penambahan *cream* di antara lembaran tersebut.

Wafer cream terdiri dari dua bagian, yaitu opak dan *cream*. Karakteristik opak *wafer* yang diinginkan adalah renyah, berongga, tidak liat, tidak rapuh dan porous. Karakteristik *cream* yang diinginkan adalah tidak menimbulkan *after taste* lemak di rongga mulut (*waxy*), tidak tengik dan mudah meleleh di mulut (Wade, 1995).

Kualitas produk perlu diperhatikan dalam proses produksi *wafer cream*, karena konsumen membutuhkan jaminan atas kualitas produk yang dihasilkan. Pendidikan, perkembangan teknologi, dan pertumbuhan ekonomi membuat konsumen semakin sadar dan perhatian akan pentingnya kesehatan tubuh. Tuntutan konsumen akan jaminan keamanan dan kesehatan produk menjadi semakin kompleks. Keadaan ini mengharuskan

para produsen pangan untuk mampu memberikan jaminan mutu dan keamanan produknya.

Produk yang baik dan aman dapat diperoleh dengan adanya pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang dihasilkan. Pengawasan mutu sangat penting kaitannya dengan kualitas suatu produk pangan yang akan berpengaruh terhadap penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Alasan tersebut menjadikan pengawasan mutu sebagai parameter penting yang harus ada dalam proses pengolahan dalam suatu industri pangan.

1.2. Tujuan

Menentukan pengendalian mutu pada pabrik wafer *cream* dengan kapasitas produksi 12.000 kg/hari.