

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Saat ini pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan, mereka sekarang lebih menginginkan suatu kemudahan dalam pemenuhan kebutuhan pangan dengan penyajian makanan yang lebih praktis namun tetap beragam. Adanya perubahan pola konsumsi seperti ini ternyata berdampak positif terhadap perkembangan industri makanan. Industri makanan ringan merupakan bidang usaha yang memiliki prospek yang cukup baik saat ini, karena makanan ringan banyak digemari oleh masyarakat baik dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa. Makanan yang dapat digolongkan sebagai makanan ringan antara lain wafer, biskuit, keripik, kacang, dan *jelly*.

PT. Panca Sejati Mitra Dinamika (yang selanjutnya disebut PT. PANCATRADI) Sidoarjo merupakan salah satu produsen wafer, wafer *stick* dan *jelly snack* di Jawa Timur yang sedang berkembang. PT. PANCATRADI Sidoarjo hingga saat ini telah memproduksi wafer, wafer *stick* dan *jelly snack* dalam berbagai merek dagang antara lain London Night, Miki, Hore, dan lain-lain.

Wafer *stick* merupakan salah satu produk variasi dari wafer yang banyak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat karena tersedia dalam berbagai jenis ukuran dan rasa. Wafer *stick* memiliki karakteristik berbentuk silinder berongga dan berisi *cream*.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. PANCATRADI yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan ringan. Dasar pemilihan PT. PANCATRADI ini dikarenakan

perusahaan tersebut sudah dikenal oleh masyarakat luas dengan harga produk yang terjangkau dan berkualitas, hingga saat ini masih terus melakukan inovasi untuk menghasilkan produk-produk baru.

### **1.2. Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu industri pengolahan pangan. Tujuan dari pelaksanaan PKIPP tersebut secara umum yaitu memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta permasalahannya di lapangan. Secara khusus, PKIPP ini bertujuan untuk:

1. Memahami proses pengolahan wafer *stick* mulai tahap persiapan bahan baku hingga pendistribusian produk.
2. Mempelajari spesifikasi mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan wafer *stick*.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan wafer *stick*.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode:

1. Melakukan tanya jawab dan pengamatan langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Pencatatan dan studi pustaka.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan PKIPP ini dimulai pada tanggal 25 Juni 2012 sampai dengan 7 Juli 2012. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Pengolahan Pangan bertempat di PT. PANCATRADI yang berlokasi di jalan Jenggolo no. 21, Sidoarjo, Jawa Timur.