

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, cara hidup dan perilaku manusia mengalami perubahan. Dengan semakin bertambahnya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia cenderung memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, 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 yang banyak tersedia di pasar. Menurut definisinya, biskuit merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan *emulsifier*, bahan pengembang, ragi, enzim, *flavour*, termasuk juga susu, coklat bubuk sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% dengan umur simpan yang cukup panjang (1 tahun) (Whiteley, 1971). Keunggulan biskuit yang memiliki banyak varian dengan beragam karakteristik mulai dari segi bentuk, aroma, kerenyahan, dan cita rasa menjadikan biskuit menjadi salah satu produk pangan pilihan masyarakat. Selain itu, kandungan karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta zat-zat gizi penting lainnya membuat biskuit menjadi makanan pendamping bagi masyarakat. Dapat dikatakan biskuit memiliki prospek cerah untuk dikembangkan lebih lanjut.

PT. Tiga Pilar Sejahtera Food, Tbk. (selanjutnya ditulis TPS) merupakan salah satu perusahaan yang mengambil bagian dalam

persaingan pasar biskuit. Saat ini sebagian besar produk-produk biskuit yang dihasilkan TPS merupakan hasil kerja sama dengan institusi pemerintah seperti *United Asian World Food Program* (WFP) dan Departemen Kesehatan (Depkes). Biskuit hasil kerjasama dengan WFP ditujukan untuk disumbangkan pada korban bencana alam di Indonesia, sedangkan kerjasama Depkes, menghasilkan produk biskuit pendamping ASI (MP-ASI) dan *sandwich* bumil bagi ibu hamil. Baik WFP maupun MP-ASI tidak diperjualbelikan secara umum dan akan langsung dikirim ke tempat-tempat yang membutuhkan. Sedangkan biskuit yang dijual komersial adalah biskuit “GROWIE” yang memiliki tiga varian rasa yaitu kelapa, vanilla, dan cokelat.

PT. TPS memproduksi biskuit dengan ukuran *small pack* yang ditujukan agar biskuit dapat habis dalam satu kali makan sehingga biskuit tidak mengalami kemunduran kualitas sekaligus memudahkan konsumen dalam mengonsumsi karena tidak perlu menyimpan lagi sisa biskuit yang tidak habis termakan. Keinginan masyarakat akan produk yang praktis untuk dikonsumsi membuat divisi biskuit PT. TPS menjadi salah satu industri yang berpeluang besar untuk berkembang.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

1. Mengetahui penerapan 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 Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Pengamatan dan diskusi proses produksi, penanganan afal, dan sanitasi.
2. Wawancara langsung pengawasan mutu, tugas khusus, bahan baku.
3. Peminjaman data pabrik denah Divisi Biskuit, denah PT. TPS, struktur organisasi PT. TPS dan Divisi Biskuit, sumber daya, mesin dan alat.
4. Pengambilan foto meliputi mesin dan alat oleh pihak yang berwenang.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan mulai tanggal 27 Desember 2010 hingga 18 Januari 2011 di PT.Tiga Pilar Sejahtera yang bertempat di jalan Raya Solo-Sragen Km.16 Desa Sepat Masaran, Sragen, Jawa Tengah.