

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit adalah produk makanan ringan yang renyah yang dibuat berbahan baku utama tepung terigu kemudian dipanggang. Biskuit dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat, terutama anak-anak sejalan dengan bertambahnya berbagai jenis biskuit yang beredar di masyarakat. Hal ini disebabkan karena biskuit merupakan produk pangan yang praktis, mudah tersedia dan dapat langsung dikonsumsi serta mempunyai daya awet yang tinggi sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Menurut Faridi (1994), biskuit merupakan produk yang berasal dari tepung terigu halus dan dalam formulanya mengandung gula dan lemak yang tinggi, tetapi mengandung sedikit air. Menurut SNI (1992), biskuit adalah sejenis makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lain, dengan proses pemanasan dan pencetakan.

Menurut SNI (1992), biskuit diklasifikasikan menjadi empat jenis, yaitu biskuit keras, *crackers*, wafer, dan *cookies*. Biskuit keras adalah jenis biskuit yang berbentuk pipih, berkadar lemak tinggi atau rendah, dan bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Crackers* adalah biskuit yang dibuat dari adonan keras melalui fermentasi dan memiliki struktur yang berlapis-lapis. *Cookies* adalah jenis biskuit yang berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Sedangkan wafer adalah jenis biskuit berpori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga.

Biskuit pada umumnya berwarna coklat keemasan, permukaan agak licin, bentuk dan ukurannya seragam, *crumb* berwarna putih

kekuningan, kering, renyah dan ringan serta aroma yang menyenangkan. Bahan pembentuk biskuit dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu bahan pengikat dan bahan perapuh. Bahan pengikat terdiri atas tepung, air, padatan dari susu. Bahan pengikat berfungsi untuk membentuk adonan yang kompak. Bahan perapuh terdiri atas gula, *shortening*, dan bahan pengembang (Matz, 1978).

Dengan semakin majunya 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 akan mutu dan keamanan produknya.

Mutu yang baik dapat diperoleh dengan adanya pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang dihasilkan. Pengawasan mutu adalah penerapan uji sensoris, fisik, dan kimia pada suatu produk industri untuk mencegah timbulnya variasi yang tidak semestinya terhadap kualitas, seperti kelainan terhadap warna, viskositas dan flavor produk. Tujuan pengawasan mutu selain untuk mendapatkan kualitas produk yang baik juga untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan.

Kualitas produk yang baik dapat diperoleh dari mutu bahan yang baik pula. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit antara lain tepung terigu, margarin, gula, susu, dan air. Mutu bahan mentah yang digunakan pada industri biskuit perlu dikendalikan karena jika bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang baik maka akan menghasilkan produk biskuit yang baik. Sedangkan jika kualitas bahan yang digunakan buruk dan tidak dikendalikan, maka akan menghasilkan produk dengan kualitas yang buruk pula. Selain itu, produk juga akan memiliki masa

simpan lebih pendek (lebih cepat rusak) karena diproses dari bahan baku yang berkualitas buruk.

Oleh karena itu, penyediaan, penanganan dan mutu bahan pembuatan biskuit harus diperhatikan sehingga selalu menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas baik. Hal ini dilakukan dengan pengendalian terhadap bahan mentah (*raw materials*) pada industri biskuit tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana cara pengendalian mutu bahan (*raw materials*) pada industri biskuit?

1.3. Tujuan

Mengetahui cara pengendalian mutu bahan (*raw materials*) pada industri biskuit.