

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Strawberry merupakan tanaman buah herbal yang ditemukan pertama kali di Chili, Amerika Latin. Salah satu species tanaman *Strawberry* yaitu, *Fragaria chiloensis* L.yang telah menyebar ke berbagai negara Amerika, Eropa, dan Asia. Jenis *strawberry* ini pula yang pertama kali masuk ke Indonesia dan menyebar lebih luas dibanding species lainnya. *Strawberry* dikenal juga dengan nama arbei (Rukmana, 1998).

Selai buah merupakan salah satu produk pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai oleh masyarakat. Food and Drug Administration (FDA) mendefinisikan selai sebagai produk olahan buah-buahan, baik berupa buah segar, buah beku, buah kaleng maupun campuran ketiganya dalam proporsi tertentu terhadap gula (sukrosa) dengan atau tanpa penambahan air. Proporsinya adalah buah 45 bagian dan gula 55 bagian. Namun, proporsi tersebut dapat disesuaikan dengan selera dan cita rasa yang diinginkan.

Dalam rangka menciptakan sistem pengendalian internal yang memadai, terdapat suatu alat yang dapat digunakan sebagai kontrol dan pedoman sistem kerja yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP). Menurut Widiastuti (2013:52), SOP adalah dokumen tertulis yang berisi prosedur kerja secara rinci, bertahap, teratur dan sistematis. SOP sangat penting karena perusahaan dapat memastikan bahwa setiap tindakan atau keputusan yang diambil dapat berjalan dengan efektif dan efisien sesuai dengan tujuan perusahaan. Manfaat SOP bagi perusahaan menurut Tambunan (2011:30-31, dalam Meryanti 2012:30) adalah sebagai dasar dalam kontrol atas pelaksanaan penerapan SOP dalam perusahaan .

penerapan SOP dengan baik akan menghasilkan kelancaran aktivitas operasional perusahaan, kepuasan pelanggan, serta menjaga nama baik dan kualitas perusahaan sehingga perusahaan dapat bertahan dalam kondisi bisnis yang semakin ketat khususnya persaingan di bidang penjualan barang dagang.

Salah satu industri selai di Indonesia adalah CV. Melko's yang memproduksi selai-selai yang berkualitas. Produk selai yang diproduksi oleh CV. Melko's terdiri dari berbagai macam merk dagang diantaranya Melko's, Lekko, Zebra, Mikko, dan Mirza.

Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan berada di CV. Melko's yang terletak di Jl. Blambangan RT. 04 RW.02 Waru, Sidoarjo.

Alasan yang mendasari untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada CV. Melko's adalah perusahaan mampu memproduksi selai yang berkualitas, memiliki *brand image* yang baik, dan pasar yang luas sehingga mampu menjadi sarana yang baik untuk pembelajaran. Produk selai yang diproduksi oleh CV. Melko's telah berhasil menembus pasar yang cukup luas yang dapat dilihat dari pendistribusian yang mencapai seluruh wilayah Indonesia seperti Surabaya, Bali, Jogja, Jember, Banyuwangi, Situbondo, Kediri, Blitar, Tulungagung, Mojokerto, Jombang, Madiun, Seragen, Solo. Perusahaan ini selain mampu mempertahankan loyalitas konsumen terhadap produk yang dimilikinya, juga mampu mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung khususnya pengolahan selai.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat mempelajari aplikasi proses pembuatan selai meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mahasiswa dapat mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami Standard Operasional Prosedur (SOP) yang baik dan benar.
4. Mahasiswa dapat mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan beserta cara-cara penyelesaiannya.
5. Mahasiswa dapat melatih kemampuan untuk menulis karya ilmiah dengan baik dan benar.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan melakukan praktek kerja, wawancara, observasi langsung, dokumentasi, dan studi pustaka.

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab oleh mahasiswa dengan pihak terkait seperti *staff* perusahaan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berhubungan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi beserta utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan melakukan pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan informasi sebagai pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan serta pembuktian kebenaran tentang teknologi pembuatan tepung terigu yang sesuai dengan keadaan pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 19 Desember 2017 sampai dengan tanggal 10 Januari 2017 pada jam 08.00-15.00 untuk hari Senin sampai Jumat serta jam 08.00-12.00 untuk hari Sabtu. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Melko's Sidoarjo yang berlokasi di Jalan Blambangan RT 04 RW 02 Waru-Sidoarjo.