

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini teknologi yang mendukung dapat membantu industri berkembang secara pesat. Industri-industri bersaing untuk bertahan dan mengembangkan produknya. Mutu menjadi salah satu faktor penting agar produk dapat diterima di pasar. Mutu yang baik dan sesuai dengan keinginan konsumen tentu perlu adanya perbaikan yang terus menerus. Hal ini agar produk dapat berkembang dan bersaing dengan produk kompetitor.

Wafer merupakan salah satu makanan ringan yang terbuat dari adonan cair tepung terigu dan bahan lainnya. Wafer memiliki tekstur yang lembut dan renyah, ketebalan yang tipis dengan bentuk dan ukuran yang sesuai dengan cetakan. *Flat* wafer adalah jenis *creamed sandwich* wafer yang terdiri dari 4 *sheet* wafer dan 3 lapis krim di antara *sheet* wafer. Wafer dibentuk dari adonan yang dipanggang di antara *plate* metal yang panas (Nugroho 2007). PT Javaindo Maju Sejahtera adalah industri yang bergerak dalam bidang pangan, baik menghasilkan produk maupun jasa. Produk yang dihasilkan dari industri ini berupa wafer *flat*, wafer *stick* dan produk makanan ringan lainnya yang berupa wafer. Wafer *flat* terdiri dari empat wafer dan tiga lapis *cream* di antara *sheet*, sementara wafer *stick* memiliki bentuk seperti *stick* atau rol yang di dalamnya terdapat *cream*. Adapun jenis wafer lainnya yang berbentuk seperti *pillow* dan terdapat *cream* di dalamnya.

Menurut SNI 01-2346:2006, prinsip pengujian organoleptik menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian uji organoleptik meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa, dan tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut. Uji mutu hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisis organoleptik yang lebih spesifik, dimana panelis menyatakan kesan pribadi tentang baik atau buruk mutu hedonik. Kesan mutu hedonik ini lebih spesifik dari suka atau tidak suka. Uji mutu hedonik ini digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Aplikasi uji mutu hedonik dalam industri pangan biasanya digunakan dalam hal pemasaran, seperti untuk mendapatkan respon konsumen terhadap produk baru. Selain itu, untuk mengetahui produk yang paling disukai dan mengetahui perlu tidaknya perbaikan terhadap suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tentang uji mutu hedonik pada produk wafer *flat* rasa vanila di PT Javaindo Maju Sejahtera, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah ada perbedaan yang signifikan dari ketiga formulasi wafer *flat* vanila dari parameter aroma vanila, warna *cream*, kerenyahan, dan rasa vanila?
2. Bagaimana proses produksi wafer *flat* di PT Javaindo Maju Sejahtera?
3. Dari ketiga formulasi tersebut, formulasi mana yang paling potensial untuk dikembangkan oleh perusahaan?

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.3 Tujuan

Tujuan umum dari dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama belajar di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan meningkatkan *hard skill* serta *soft skill* mahasiswa dalam bidang pangan. Selain itu, untuk memperoleh pengalaman dan pengetahuan baru mengenai berbagai kegiatan produksi di industri pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah pengujian organoleptik dengan metode uji mutu hedonik pada produk wafer *flat* di PT Javaindo Maju Sejahtera yang meliputi parameter aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Javaindo Maju Sejahtera dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah dapat memperluas wawasan terkait ilmu di bidang pangan serta permasalahannya, dapat mengimplementasikan ilmu yang didapatkan dari perguruan tinggi secara langsung pada industri pangan, dan mendapat pengalaman di dunia kerja. Manfaat bagi perusahaan adalah mendapat masukan positif dan bantuan tenaga kerja dalam pekerjaan. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah dapat memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dari Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas, menambah literatur di Sekolah Vokasi IPB, serta mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan mahasiswa terkait implementasi ilmu dari program studi.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies