

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Industri pangan di Indonesia semakin berperan penting dari tahun ke tahun, terutama dari sektor pertanian. Hal ini ditandai dengan berbagai jenis industri yang mengolah bahan baku yang berasal dari komoditi pertanian. Salah satu produk yang dihasilkan oleh industri pangan adalah makanan ringan, yaitu berupa makanan dengan metode ekstrusi. Makanan ringan ekstrusi adalah makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung dan atau pati untuk pangan dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan (BSN 2000). Tic Tac merupakan salah satu produk makanan ekstrusi yang terbuat dari tepung tapioka berbentuk bulat dengan memiliki rasa yang enak dan renyah. Proses pengawasan dan pengendalian mutu dari mulai bahan baku, proses produksi hingga menjadi produk akhir sangat diperlukan karena mutu sangat berpengaruh pada loyalitas konsumen terhadap produk yang dihasilkan oleh PT Dua Kelinci.

Pengendalian mutu sangat penting dilakukan dalam industri pangan, kualitas produk harus terjamin sebelum diterima oleh konsumen. Pengawasan kualitas adalah usaha memastikan apakah kebijakan dalam mutu atau kualitas dapat tercerminkan dalam hasil akhir kualitas sebagai jaminan. Perusahaan mengidentifikasi dengan tepat permintaan konsumen (syarat, keinginan, dan kebutuhan) terhadap produk yang akan dihasilkan perusahaan melalui tim *marketing*. Permintaan konsumen tersebut diterjemahkan menjadi spesifikasi (standar) produk perusahaan. Perusahaan kemudian menghasilkan produk atau jasa yang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan (Muhandri dan Kadarisman 2015). Salah satu pengawasan dan pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT Dua Kelinci adalah saat hasil penggorengan keluar dari mesin penggorengan. Hal tersebut dilakukan dengan cara melakukan pengujian kadar air produk. Kadar air merupakan salah satu parameter penting untuk menentukan umur simpan produk pangan. Semakin tinggi kadar air, pangan akan semakin mudah untuk rusak, baik karena kerusakan mikrobiologis maupun reaksi kimia. Pada produk pangan kering seperti makanan ekstrusi, peningkatan kadar air menyebabkan produk tersebut mengalami penurunan mutu menjadi tidak renyah ataupun lunak. Penurunan mutu tersebut diartikan bahwa pangan sudah mencapai batas umur simpannya, hal ini disebabkan karena sudah melewati batas kritis kadar airnya (Kusnandar 2011).

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah mengaplikasikan pengetahuan

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 mengumumkannya atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.