

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan alternatif yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. *Cookies* atau kue kering biasanya berukuran kecil dengan adonan yang lunak, renyah, dan tekstur yang kurang padat. Bahan seperti telur, baking powder juga merupakan komponen yang memegang peranan penting dan berpengaruh terhadap sifat-sifat produk.

Cookies adalah jenis makanan yang melalui proses pencampuran, pencetakan sehingga bentuk yang dihasilkan seragam dan juga melalui proses pemanasan. PT XYZ merupakan perusahaan yang memproduksi makanan dan minumankesehatan seperti *cookies* bebas gula yang memiliki rasa coklat dan vanilla. PT XYZ dalam pembuatan produk *cookies* ini terdapat standar mutu yang baik sehingga baik untuk dikonsumsi. Mutu adalah kumpulan parameter dan atribut yang menunjukkan sifat-sifat yang harus dimiliki suatu bahan atau produk pangan (Afrianto 2008). Salah satu pengendalian mutu yang dilakukan PT XYZ untuk produk *cookies* ini adalah kandungan kadar air. Sesuai dengan Badan Standarisasi Nasional yang tercantum dalam SNI 01-2973-1992 *cookies* dengan mutu baik memiliki ciri-ciri kandungan air maksimal 5%, protein minimal 9%, lemak minimal 9,5%, karbohidrat minimal 70%, kadar abu maksimal 1,6%, serat kasar maksimal 0,5%. Kadar air merupakan salah satu parameter penentu mutu pangan. Kadar air dalam makanan sangat mempengaruhi kualitas dan daya simpan makanan tersebut.

Standar mutu dan pengetahuan terhadap kadar air produk *cookies* yaitu maksimal 4%. Menganalisis kadar air dapat memakai alat moisture analyzer seperti yang dilakukan oleh tim QC. Kadar air produk *cookies* atau kue kering ini harus tetap terjaga dan tidak boleh melebihi standar mutu yang sudah ditentukan agar kualitas dan daya simpan produk baik. Akan tetapi terdapat hasil kadar air *cookies vanilla* yang melebihi standar mutu dan tidak konstan.

1.2 Tujuan

Praktik kerja lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk menerapkan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, dapat menambah wawasan, pengetahuan, pengalaman bekerja, dan mahasiswa belajar berinteraksi secara profesional di lingkungan kerja. Adapun tujuan secara khusus yaitu untuk mengetahui faktor apakah yang mempengaruhi nilai kadar air *cookies* dan pengaruh suhu dan lini oven terhadap kadar air *cookies vanilla* di PT XYZ.