

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki tanah yang subur sehingga terdapat berbagai hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Pangan itu sendiri menurut Undang-Undang No 18 Tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman. Minuman merupakan zat cair yang dapat dikonsumsi dan digunakan oleh tubuh untuk menghilangkan rasa haus. Makanan merupakan zat padat baik berasal dari tumbuhan maupun hewani yang dikonsumsi guna memenuhi nutrisi dan memperoleh energi yang digunakan untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Makanan menurut waktu konsumsinya terbagi menjadi dua yaitu makanan pokok dan makanan ringan. Makanan pokok merupakan makanan yang dikonsumsi secara rutin disetiap harinya sedangkan makanan ringan adalah makanan yang dikonsumsi disela makanan pokok. Salah satu jenis makanan ringan yaitu kacang atom.

PT Dua Kelinci merupakan salah satu produsen makanan ringan yang sudah dikenal di seluruh Indonesia bahkan sudah sampai di tingkat internasional. Salah satu produk terkenal yang dihasilkan oleh perusahaan ini yaitu kacang atom. Kacang atom merupakan produk olahan yang berasal dari biji kacang tanah yang dibalut dengan tepung tapioka dan berbentuk bulat. Guna menghasilkan produk akhir yang berkualitas baik maka diperlukan pengawasan dan pengendalian dari mulai bahan baku sampai dengan produk akhir. Salah satu pengawasan dan pengendalian yang dilakukan oleh PT Dua Kelinci yaitu pengawasan dan pengendalian produk akhir. Hal itu dilakukan dengan cara pengecekan kadar air produk sebelum dikemas dan juga mendeteksi benda asing pada produk kemasan dengan mesin *detector x-ray*. Kadar air adalah jumlah persen air yang terkandung dalam suatu bahan. Parameter ini sangat penting karena dapat mempengaruhi umur simpan suatu produk. Kadar air yang semakin tinggi akan mempercepat proses kerusakan produk, khususnya untuk produk kering seperti kacang atom yang akan mempengaruhi tekstur yaitu tingkat kerenyahan produk. Selain dengan melakukan pengecekan kadar air, PT Dua Kelinci juga melakukan pengendalian benda asing pada produk akhir dengan melakukan proses deteksi benda asing produk kemasan dengan mesin *detector x-ray*. Benda asing merupakan benda yang tidak dikehendaki ada dalam produk. Keberadaan benda asing dalam produk yang sudah di tangan konsumen dan ketidaksesuaian kadar air dengan spesifikasi akan menyebabkan penurunan mutu. Hal ini akan berdampak bagi perusahaan diantaranya mempengaruhi *image* perusahaan, biaya produksi, kepuasan konsumen dan tingkat produktivitas atau permintaan pasar. Maka dari itu diperlukan pengawasan dan pengendalian mutu untuk mencegah terjadinya penurunan mutu produk dan menjamin kualitas produk.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan pengendalian mutu kadar air dan benda asing produk kacang atom di PT Dua Kelinci Pati diantaranya:

- 1) Apakah kadar air produk kacang atom di PT Dua Kelinci Pati sudah terkendali secara statistik dan masih dalam rentang spesifikasi perusahaan?
- 2) Bagaimana hubungan antara suhu aktual mesin *Continuous Frying* step satu, step dua, dan suhu aktual pengovenan dengan nilai kadar air produk kacang atom di PT Dua Kelinci Pati?
- 3) Kontaminan fisik (benda asing) apa yang menjadi permasalahan utama di divisi kacang atom PT Dua Kelinci Pati?
- 4) Bagaimana cara mengatasi kontaminan fisik (benda asing) yang menjadi permasalahan utama di divisi kacang atom PT Dua Kelinci Pati?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) terbagi menjadi dua yaitu secara umum dan secara khusus. Tujuan secara umum yaitu mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapatkan selama perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar secara langsung di dalam lingkungan atau dunia kerja yang profesional. Sedangkan tujuan khususnya yaitu menganalisis keterkendalian kadar air dan menganalisis kontaminasi benda asing yang menjadi permasalahan utama pada divisi kacang atom di PT Dua Kelinci Pati.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah dapat menambah khazanah ilmu pengetahuan sebagai sumber referensi dalam bentuk pustaka. Bagi instansi dapat mengetahui keterkendalian kadar air produk kacang atom, hubungan antara suhu aktual penggorengan dan pengovenan terhadap kadar air produk, dapat mengetahui jenis benda asing yang menjadi permasalahan utama serta tindakan solusi yang dapat dilakukan untuk mengurangi kontaminasi fisik benda asing. Bagi penulis dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan selama perkuliahan dan memberikan pengalaman nyata dalam dunia kerja.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan meliputi pengawasan dan pengendalian mutu kadar air dan benda asing produk kacang atom di PT Dua Kelinci Pati dengan melakukan pengecekan kadar air secara berkala, melakukan pencatatan suhu aktual penggorengan step satu, penggorengan step dua dan pengovenan serta melakukan pengamatan deteksi benda asing pada mesin *detector x-ray* dan menganalisis faktor penyebab kontaminasi fisik benda asing.