

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu merupakan unsur penting yang harus diperhatikan oleh suatu industri ketika membuat suatu produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Produk yang bermutu baik dapat dihasilkan dengan melakukan pengawasan mutu mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk sampai di tangan konsumen. Hal tersebut perlu dilakukan untuk menjamin kualitas produk yang diterima konsumen sehingga perusahaan mendapatkan kepercayaan dari konsumen.

Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN 2011). Tepung terigu memerlukan pengawasan mutu yang baik sebelum digunakan karena berperan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan biskuit.

PT Serena Indopangan Industri adalah perusahaan yang memproduksi berbagai macam biskuit yang cocok dengan selera Indonesia dan untuk diekspor ke berbagai negara. Pengawasan mutu menjadi hal yang sangat penting bagi industri ini untuk menjaga agar biskuit yang dihasilkan dapat senantiasa memenuhi harapan konsumen. Pengawasan mutu yang dilakukan salah satunya adalah pengawasan mutu kimiawi bahan baku tepung terigu yang terdiri dari nilai *moisture content (MC)* atau kadar air, gluten (*wet gluten, gluten index, dry gluten*) dan daya serap.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu untuk mengetahui bagaimana penerapan dari pengetahuan yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi. Kegiatan PKL memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat melakukan observasi secara langsung ke lapangan dan menjalin hubungan komunikasi dalam hubungan dan suasana dunia kerja. Selain itu, perguruan tinggi dapat menjalin hubungan kerja sama dengan pihak perusahaan yang mejadi lokasi PKL dilaksanakan.

Tujuan pelaksanaan PKL secara khusus yaitu untuk mempelajari proses pembuatan produk biskuit secara langsung di ruang produksi serta mempelajari pengawasan mutu kimiawi yang dilakukan oleh perusahaan pada bahan baku tepung terigu.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies