

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, dan penampangnya tampak berongga ketika dipatahkan (BSN 2011). Wafer juga adalah biskuit yang renyah, biasanya manis, tipis, datar, kering, dan sering digunakan untuk menghias es krim. Wafer dapat diolah juga menjadi kue kering (*cookie*) dengan lapisan krim. Wafer sering kali memiliki pola permukaan seperti wafel tetapi juga dapat bermotif lambang produsen makanan atau mungkin tanpa pola. Perusahaan merupakan salah satu industri khususnya industri makanan ringan yang memproduksi berbagai jenis wafer dengan varian rasa, perusahaan ini memproduksi 3 jenis wafer yaitu, wafer *flat*, wafer *stick* dan wafer *pillow* dengan berbagai varian rasa. Wafer *flat* adalah jenis *creamed sandwich* wafer yang terdiri dari empat wafer dan tiga lapis krim di antara *sheet*. Wafer *stick* merupakan jenis wafer yang berbentuk seperti tongkat dan berisi krim. Wafer *pillow* merupakan jenis wafer berbentuk bantal kecil yang berisi krim. Perbedaan utama antara ketiga jenis wafer ini adalah pada bentuk wafernya (Nasution 2010).

Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk untuk meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan. Panelis dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang dapat mendeskripsikan produk. Pengujian organoleptik dapat menilai adanya perubahan-perubahan yang dikehendaki maupun yang tidak dikehendaki dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi pengembangan, menentukan optimasi apa yang telah diperoleh, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan apa yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan bagi promosi produk (Ebook Pangan 2006). Perkembangan pasar makanan ringan semakin bertambah pesat, khususnya dalam industri wafer *stick*. Hal ini memicu persaingan perusahaan untuk mengembangkan produknya dengan melakukan *trial* produk yang selanjutnya dilakukan analisis uji sensori agar menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan konsumen. Perusahaan ini ingin mengembangkan salah satu produknya yaitu, wafer *stick* yang telah dilakukan beberapa *trial* dengan formulasi yang berbeda. Untuk mengevaluasi produknya dilakukan perbandingan dengan produk yang sudah ada atau produk lain dari produsen lain. Hasil *trial* kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis sensori. Salah satu uji sensori yang digunakan yaitu uji perbandingan jamak.

Uji perbandingan jamak atau *multiple comparison test* adalah uji yang digunakan untuk mengetahui apakah ada perbedaan di antara satu atau lebih sampel dengan sampel pembanding dan untuk memperkirakan besarnya perbedaan yang ada. Uji sensori ini menggunakan panelis dimana memanfaatkan kepekaan inderawi dari para panelis. Kemampuan dari panelis ini yang nantinya akan menentukan berapa berbeda sampel uji dengan sampel pembanding. Prinsip pada uji perbandingan jamak ini yaitu satu sampel dijadikan sebagai sampel pembanding atau kontrol dan sampel yang lain dievaluasi seberapa berbeda masing-masing sampel dengan sampel pembanding. Pada uji ini panelis disajikan satu buah sampel pembanding sebagai kontrol dan sampel uji, kemudian sampel uji dinilai dengan menggunakan skala yang menunjukkan tingkat perbedaan dengan sampel pembanding. Skala yang diterapkan mulai dari tidak ada perbedaan sampai amat sangat berbeda (Setyaningsih *et al* 2010).

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



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses produksi wafer *stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera
- b. Bagaimana uji perbandingan jamak pada produk wafer *stick*

1.3 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mampu mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan ke dalam industri pangan serta mempelajari ilmu baru sesuai dengan kegiatan nyata di lapangan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui proses produksi wafer *stick* dan melakukan uji perbandingan jamak pada produk wafer *stick*.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Manfaat kegiatan PKL bagi mahasiswa diharapkan dapat mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh di perguruan tinggi secara langsung pada dunia industri, mendapatkan ilmu dan hal-hal baru yang berkaitan dengan industri pangan, mendapat pengalaman sebagai bekal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya, selain itu dapat mempelajari proses produksi berbagai jenis produk wafer. Manfaat kegiatan PKL bagi perguruan tinggi yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas. Manfaat kegiatan PKL bagi perusahaan, dapat meningkatkan kualitas mahasiswa melalui pengalaman PKL dan dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi.

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