

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

PT JMS merupakan industri yang bergerak di bidang pangan, perusahaan ini memproduksi produk wafer *flat* dan wafer *stick* dengan varian rasa dan merk yang berbeda-beda. Sebagai perusahaan yang melayani jasa *makloon* dituntut untuk terus dapat memberikan kualitas yang terbaik sehingga dapat meningkatkan kepercayaan kepada konsumen yang hendak memakai jasa perusahaan untuk memproduksi produknya. Wafer sendiri merupakan makanan kering yang memiliki karakteristik berpori-pori besar, renyah, penampangnya berongga bila dipatahkan dan terbuat dari adonan tepung terigu. Wafer tergolong biskuit yang sangat tipis dengan ketebalan lebih kecil dari 1 mm hingga 4 mm, mempunyai tekstur lembut dan renyah, serta memiliki permukaan halus yang ukuran dan detailnya dibentuk sesuai pesanan (Cavandis 2011). Meskipun tergolong produk beresiko rendah (*low risk*) perubahan mutunya sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan seperti suhu dan kelembaban.

Beranjak dari permasalahan tersebut maka, penentuan umur simpan sangatlah diperlukan. Sebagai mana yang sudah diatur dalam Undang-undang Pangan No. 18/1996 serta Peraturan Pemerintah No 69/1999 tentang label dan iklan pangan dimana setiap industri pangan wajib mencantumkan tanggal kadaluarsa pada setiap kemasan produk pangan maka dengan adanya penentuan umur simpan konsumen dapat mengetahui kelayakan dari produk yang akan dikonsumsi sehingga dapat terhindar dari bahaya keamanan pangan. Pendugaan umur simpan terdiri atas dua metode yaitu metode konvensional dan akselerisasi. Metode konvensional dapat dilakukan dengan menyimpan produk tersebut sampai mengalami kerusakan dan proses tersebut memerlukan waktu yang cukup lama sedangkan metode akselerisasi digunakan untuk memperpendek waktu penentuan umur simpan suatu produk, yaitu dengan cara mempercepat terjadinya reaksi penurunan mutu produk pada suatu kondisi penyimpanan yang ekstrim.

Metode *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)* model *arrhenius* pada umumnya digunakan untuk menduga umur simpan produk pangan yang kerusakannya banyak dipengaruhi oleh perubahan suhu, yaitu dengan memicu terjadinya reaksi-reaksi kimia yang berkontribusi pada kerusakan produk pangan. Pendugaan umur simpan model *arrhenius* dapat dilakukan dengan menyimpan produk pangan pada suhu ekstrim dimana kerusakan produk pangan tersebut dapat lebih cepat. Suhu merupakan faktor yang berpengaruh terhadap perubahan mutu makanan. Semakin tinggi suhu penyimpanan, maka laju reaksi berbagai senyawa kimia akan semakin cepat. Oleh karena itu, dalam menduga kecepatan penurunan mutu makanan selama penyimpanan, faktor suhu harus selalu diperhitungkan.

## 2 Rumusan Masalah

- Rumusan masalah yang diperoleh berdasarkan latar belakang tersebut adalah:
- Bagaimana cara penentuan umum simpan di PT JMS?
  - Bagaimana pengaruh suhu penyimpanan terhadap umur simpan produk?
  - Parameter kritis apa yang digunakan dalam pendugaan umur simpan?

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 IPI.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.



### 1.3 Tujuan

Praktik kerja lapangan (PKL) ini mempunyai tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk melakukan pendugaan umur simpan pada produk wafer *flat*.

### 1.4 Manfaat

Pelaksanaan praktik kerja lapang PKL di JMS ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi, dan perguruan tinggi. Manfaat bagimahasiswa dapat terlihat dalam beradaptasi di lingkungan kerja, memberikan pengalaman tentang penerapan teori yang sudah diperoleh selama mengenyam pendidikan dengan keadaan yang sebenarnya di perusahaan. Manfaat bagi instansi diharapkan dengan adanya kegiatan PKL dapat memberdayakan SDM yang berkualitas sebagai calon pekerja yang unggul serta membantu perusahaan dalam menemukan metode pendugaan umur simpan pada produk wafer *flat* yang tepat dan sesuai. Bagi perguruan tinggi dapat mencetak lulusan yang berkualitas melalui pengalaman kerja serta menjalin kerjasama atau hubungan yang baik antara universitas dengan perusahaan.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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