

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia banyak yang mengolah singkong menjadi produk olahan seperti tape dengan menambahkan ragi dalam pembuatannya. Tape sendiri sudah banyak diproduksi oleh beberapa industri baik dari skala kecil maupun skala besar. Salah satunya adalah UD.Gehaelfood Curahdami Bondowoso. UD.Gehaelfood sendiri merupakan salah satu UD yang berlokasi di Jl. Letnan Rantam, Poncogati Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso Jawa Timur. Selain memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar UD.Gehaelfood sendiri juga berkontribusi dalam memberikan edukasi bagi UMKM di daerah tersebut.

Tape crispy merupakan cemilan yang kekinian dari Bondowoso yang terbuat dari tape. Beberapa pendatang yang berkunjung ke Bondowoso memilih Tape crispy sebagai produk utama yang patut untuk dicoba dengan rasanya yang khas membuat Tape crispy sangat diminati. Permintaan terhadap Tape crispy ini memang sangat tinggi salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu periode pandemi seperti sekarang orang lebih banyak melakukan aktivitas dirumah dengan membuat cemilan. Tape crispy ini menjadi cemilan yang enak untuk dinikmati seperti halnya yang dilakukan oleh pemilik usaha UD.Gehaelfood. Tape crispy biasanya bisa bertahan 1 tahun sehingga permintaan konsumen meningkat dan Tape crispy dapat dijadikan oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Perkembangan teknologi dan munculnya era globalisasi saat ini telah memberikan dampak yang positif bagi perkembangan industri makanan di Indonesia untuk meningkatkan mutu produk konsumen. Untuk menjamin produk yang dihasilkan produsen harus menerapkan cara produksi yang baik.

Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu karena komponen mutu

atau kualitas terdiri dari sifat kuantitatif (quantity) dan kualitatif. Pada saat ini telah berkembang peralatan analisis atau alat instrumental dengan kepekaan cukup tinggi seperti *Gas Chromatographi*, *Spektrofotometri*, *HPLC*, dan *Chromameter* akan tetapi ternyata pengujian dengan indera manusia tetap merupakan bagian yang penting. Hal ini dikarenakan beberapa sifat karakteristik bahan hanya dapat secara tepat dianalisis dengan "*Biological Detector*" yang hanya ada pada manusia .

Penilaian indera uji sensori sejak dulu banyak digunakan produsen atau industri untuk menilai mutu produk hal ini disebabkan karena uji sensori dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung sehingga lebih efisien, dapat dievaluasi, juga penggunaan lebih luas dan fleksibel sedangkan alat ukur biasanya lebih spesifik. Manfaat pengujian sensori yaitu pengembangan produk, perbaikan produk, penyesuaian proses, mempertahankan mutu dan daya simpan. Penerapan uji sensori UD.Gehaelfood dilakukan pada pemilihan bahan baku dan sortasi Tape crispy sebelum dikemas. Pada penerapan uji sensori ini diperhatikan dari tekstur atau tingkat kekerasan, warna dan rasa dari produk yang diinginkan oleh konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan UmumKL**

1. Memberikan gambaran nyata dari aplikasi ilmu yang diperoleh selama kuliah.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan.
3. Memenuhi persyaratan kelulusan jenjang DIII program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Adapaun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di UD.Gehaelfood adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari aspek produksi yang meliputi pengolahan dan pengemasan Tape crispy di UD.Gehaelfood.
2. Mengetahui penerapan Uji sensori terhadap produk Tape crispy di UD.Gehaelfood.

### 1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang

Manfaat Praktek Kerja Lapang di UD.Gehaelfood:

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan tape pada perusahaan.
2. Menambah hubungan relasi antara Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktek secara nyata.

## 1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di UD.Gehaelfood Jl Letnan Rantam, Poncogati Curahdami Bondowoso . Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 268 jam dimulai pada 25 September 2020 sampai 25 November 2020, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 WIB sampai 12.00 WIB.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yang digunakan adalah:

### 1. Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

## 2. Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain panca indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

## 3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, dan karyawan UD.Gehaelfood. Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi.

## 4. Dokumentasi

Dokumentasi yang dilakukan pada saat pengumpulan data yaitu dengan dokumen tertulis dan pengambilan gambar. Dokumentasi ini bertujuan untuk memudahkan mahasiswa dalam mengumpulkan dan menulis data.

## 5. Metode Pengumpulan data

Pengumpulan data di UD.Gehaelfood menggunakan aspek GMP untuk mencari penyimpangan-penyimpangan yang terjadi.

GMP ( *Good Manufacturing Practice*) merupakan suatu cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tututan konsumen (Thaheer, 2005).

Berdasarkan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang pedoman GMP Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 persyaratan yang ditetapkan dalam industri pengolahan pangan secara umum yaitu, lokasi, bangunan, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemas label dan keterangan produk, penyimpanan, pemilihan dan program sanitasi, dokumentasi dan catatan, pelatihan serta pelaksanaan program.