

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* merupakan makanan yang cukup populer. *Cookies* merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* dapat dipandang sebagai media yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000). *Cookies* seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan diantara dua waktu makan, antara pagi dan siang atau antara siang dan malam. *Cookies* dibuat dari bahan dasar tepung dan bahan-bahan tambahan lain yang membentuk suatu formula, sehingga menghasilkan *cookies* dengan sifat struktur tertentu. Formula pembuatan *cookies* bermacam-macam, hal ini tergantung dari sifat-sifat bahan mentah yang digunakan (I Hui, 1991). Tepung terigu sebagai bahan dasar sangat berpengaruh terhadap sifat fisik dan cita rasa *cookies* tipe keju, dimana tepung akan membentuk struktur adonan yang stabil, mengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata. Fungsi tepung terigu adalah sebagai pembentuk adonan dan struktur kue, disamping itu juga mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggangan. Ciri-ciri *cookies* yaitu warna kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna bahannya, bertekstur renyah, aroma harum yang ditimbulkan adanya kesesuaian bahan yang digunakan, rasa manis yang ditimbulkan dari banyak sedikitnya penggunaan gula dan karakteristik rasa bahan yang digunakan (Fajriarningsih, 2013).

Tape merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati, yang melibatkan ragi di dalam proses pembuatannya. (Astawan dan Mita, 1991). Dalam proses fermentasi tape, digunakan beberapa jenis mikroorganisme seperti *Saccharomyces Cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Endomycopsis burtonii*, *Mucor sp.*, *Candida utilis*, *Saccharomycopsis fibuligera*, *Pediococcus, dsb sp.* (Ganjar, 2003).

Singkong mempunyai kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis umbi-umbian yang lainnya (Margaretha dan Widjanarko, 2015). Singkong termasuk umbi akar yang mengandung cadangan energi dalam bentuk karbohidrat (amilum). *Cookies* tape keju adalah olahan kue kering dengan bahan dasar tepung dan tape serta campuran bahan pendukung lainnya. *Cookies* dengan tambahan tape ini akan meningkatkan nilai gizi serta menambah variasi olahan kue kering yang ada. Kota Bondowoso sangat melimpah dengan hasil singkong yang terkenal akan olahan tape maka dari itu kue dengan tambahan bahan tape akan sangat menunjang daerah asal tersebut.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

Tujuan dilaksanakan praktek kerja lapang (PKL) di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Bondowoso- Jawa Timur Indonesia

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum PKL ini adalah

1. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktek di lapangan (PKL).
2. Memperluas wawasan mahasiswa mengenai kegiatan produksi kue dan pemasaran di ODL Resto and Cake secara umum meliputi sejarah perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi, tata letak fasilitas, material, proses produksi, mesin dan peralatan, pengendalian mutu, sanitasi hingga instalasi limbah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

1. Tujuan khusus PKL ini adalah mengetahui, memahami dan mempelajari proses produksi berbagai jenis kue dan cara pemasaran di ODL Resto and Cake.
2. Mengetahui aspek hygiene sanitasi, penanganan limbah, pengawasan mutu dan analisa biaya ada di ODL Resto And Cake.
3. Mahasiswa memiliki pengalaman dan motivasi ditempat PKL sehingga ilmu yang didapat bisa dipergunakan di lingkungan kampus.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat PKL ini adalah sebagai berikut

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang ada di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Bondowoso- Jawa Timur Indonesia.
2. Menumbuhkan sifat kerja sama antara mahasiswa dan pegawai perusahaan dalam melaksanakan tugas yang didapat di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Bondowoso- Jawa Timur Indonesia.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Lokasi praktek kerja lapang (PKL) bertempat di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Jl. Santawi No.11 Bondowoso Jawa Timur Indonesia. Dilaksanakan mulai tanggal 23 September sampai 23 November 2020.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang dilakukan dalam praktek kerja lapang (PKL) untuk pengumpulan data dan informasi adalah

1. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) dan dibawah pembimbing lapang

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui Tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, proses produksi, pemasaran, staf, dan pekerja di ODL Resto And Cake (CV.Rifka).

#### 4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan pengumpulan data data dengan cara mempelajari dengan dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan

#### 5. Study literature

*Study literature* dilakukan melalui pengumpulan data data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.