

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer merupakan produk makanan ringan yang sangat digemari masyarakat. Hal ini dikarenakan wafer terdiri dari berbagai jenis seperti wafer *stick*, wafer *cone*, dan wafer krim dengan berbagai macam variasi rasa. Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, relatif renyah dan jika dipotong penampang potongannya berongga ((BSN), 1992). Wafer juga mudah didapat dengan harga terjangkau. Salah satu produk yang paling banyak berkembang adalah wafer krim.

Wafer krim merupakan jenis wafer berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan *sheet* wafer dengan penambahan krim diantara lapisan *sheet* tersebut. Wafer krim memiliki beberapa keunggulan antara lain mudah dimodifikasi serta proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang mudah. Kemudahan wafer krim untuk dimodifikasi terbukti dengan adanya wafer krim dengan berbagai bentuk, wafer krim dengan *coating*, serta wafer krim dengan penambahan *rice crispy*. Berdasarkan proses pembuatannya, wafer krim memiliki proses pembuatan yang relatif cepat yaitu terdiri dari pembuatan *sheet* wafer, pembuatan krim, pelapisan krim pada *sheet* wafer, kemudian penumpukan dan pemotongan. Bentuk wafer krim yang umumnya adalah segi empat membuat wafer krim lebih mudah untuk dikemas dan disimpan karena lebih menghemat ruang. Banyaknya variasi produk wafer krim yang ada dipasaran menunjukkan bahwa wafer krim memiliki peluang bisnis yang sangat besar. Hal ini menyebabkan banyak perusahaan yang memproduksi wafer krim. Tetapi banyak perusahaan yang belum diikuti dengan kualitas wafer krim yang aman dan bermutu baik.

Tuntutan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan semakin deras dan kompleks. Kalau sebelumnya konsumen merasa puas dengan mendapatkan harga yang terjangkau, namun sekarang konsumen menuntut pangan selain murah harus sesuai selera, aman dan menyehatkan. Untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan baik dan aman untuk dikonsumsi, maka suatu perusahaan harus

menerapkan Cara Memproduksi Makanan Yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dari persiapan produksi sampai konsumen akhir dengan menekankan pengawasan higiene pada setiap tahap produksi.

Salah satu perusahaan yang memproduksi wafer krim adalah CV. Surya Kencana Food. Wafer krim yang diproduksi yaitu Wafer Tango Chocolate. Agar kualitas dan mutu produk yang dihasilkan perusahaan tetap terjaga sesuai standar, maka diperlukan suatu penanganan kendali mutu produk dengan melihat sejauh mana penerapan GMP pada produksi Wafer Tango Chocolate yang sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Surya Kencana Food adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis dan memberikan gambaran nyata dari teori yang telah diperoleh selama di bangku kuliah dengan praktek di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Surya Kencana Food adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi Wafer Tango Chocolate di CV. Surya Kencana Food.
2. Mengetahui dan memahami penerapan GMP pada proses produksi Wafer Tango Chocolate di CV. Surya Kencana Food.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan tentang proses pengolahan Wafer Tango Chocolate.
2. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapang dan meningkatkan sifat kerja sama yang baik antara mahasiswa dan pegawai perusahaan.

1.2.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 05 Oktober - 05 November 2020 di CV. Surya Kencana Food yang beralamatkan di Jl. Brigjen Kretarto No. 189 Dsn. Weru, Ds. Mojongapit, Kec. Jombang, Kab. Jombang - Jawa Timur yang bergerak di bidang produksi pengolahan *snack* dan biskuit. Jadwal kerja dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu mulai pukul 07.00 WIB sampai dengan 15.00 WIB.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini diantaranya:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan untuk memberikan pemahaman informasi yang didapat dengan keadaan lapang yang sesungguhnya.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di CV. Surya Kencana Food dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, pengawas produksi, *Quality Control*, *maintenance*, operator produksi dan *staff* serta karyawan CV. Surya Kencana Food.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan memanfaatkan hasil studi yang telah ada sebagai sumber pustaka untuk mempelajari kesesuaian teori dengan praktek yang dilakukan di CV. Surya Kencana Food.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dan data-data dilakukan dengan mendokumentasikan dan mencatat data yang ada pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL).