

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Karena itulah, maka industri pangan selalu tumbuh dan berkembang secara alami di suatu negara dalam rangka memenuhi kebutuhan pokok bagi populasi yang selalu tumbuh. Indonesia, sebagai negara tropis yang kaya akan sumber daya hayati, tentunya sangat berpotensi untuk mengembangkan aneka pangan yang unik dan khas. Ketersediaan pangan yang aman, bermutu dan bergizi merupakan syarat utama yang harus ada disetiap pangan. Semakin meningkatnya jumlah penduduk yang ada di Indonesia, semakin meningkat pula produksi di industri pangan. Jika tidak di imbangi akan terjadi penurunan kuantitas dan kualitas yang ada di industri pangan (Muchtadi, 2010).

Salah satu makanan yang populer dan praktis yaitu *Cookies*. *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 (Hui, 1991). Tepung terigu sebagai bahan dasar sangat berpengaruh terhadap sifat fisik dan cita rasa *cookies* bawang merah, 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 berkemerahan 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 (Fajiarningsih, 2013).

Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Family *Lilyceae* Yang Berasal Dari Asia Tengah Merupakan Salah Satu Komoditas Hortikultura Yang Sering Digunakan Sebagai Penyedap Masakan. Selain Itu, Bawang Merah Juga Mengandung Gizi Dan Senyawa Yang Tergolong Zat Non Gizi Serta Enzim Yang Bermanfaat Untuk Terapi, Serta Meningkatkan Dan Mempertahankan Kesehatan Tubuh Manusia. Kebutuhan Bawang Merah Di Indonesia Dari Tahun Ke Tahun Mengalami Peningkatan Sebesar 5%. Hal Ini Sejalan Dengan Bertambahnya Jumlah Populasi Indonesia Yang Setiap Tahunnya Juga Mengalami Peningkatan Dengan peningkatan bawang merah di indonesia maka dimanfaatkanlah bawang merah untuk dijadikan bahan penyedap rasa kukis.

Cookies dengan varian rasa bawang merah adalah olahan kue kering dengan bahan dasar tepung dan bawang merah serta campuran bahan pendukung lainnya. *Cookies* dengan tambahan bawang merah ini akan meningkatkan nilai gizi serta menambah variasi olahan kue kering yang ada. Hampir semua kota di Indonesia salah satunya yakni Kota Bondowoso memiliki banyak hasil bawang merah, karena bawang merah merupakan salah satu bumbu dibutuhkan untuk penyedap rasa yang selalu dibutuhkan untuk bahan penyedap rasa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang diselenggarakan tidak hanya untuk melengkapi persyaratan mutlak kelulusan dan bobot SKS. Selain itu juga terdapat tujuan umum dan tujuan khusus dimana kedua tujuan tersebut diharapkan dapat memberikan manfaat.

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum PKL ini adalah

1.1.1. Tujuan umum

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di ODL Resto And Cake.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengetahui berbagai proses produksi kue dan cake.
2. Mengetahui pengawasan mutu pada proses produksi kue dan cake.
3. Mengetahui Hygiene Sanitasi proses produksi kue dan cake.

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.
2. Menumbuhkan sifat kerja sama antara mahasiswa dan pegawai perusahaan dalam melaksanakan tugas yang didapat di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Bondowoso.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.3.1. Waktu

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) Dilaksanakan mulai tanggal 23 September sampai 23 November 2020 dengan jam kerja 06.00-16.00.

1.3.2. Tempat

Kegiatan praktek kerja lapang (PKL) dilaksanakan di ODL Resto And Cake (CV.Rifka) yang berada di Jl. Santawi No.11 Bondowoso Jawa Timur Indonesia.

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.