

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nangka merupakan buah yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Nangka memiliki daging buah berwarna kuning, memiliki rasa manis dan aroma yang sangat khas. Nangka akan cepat mengalami pembusukan apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah. Kerusakan ini disebabkan oleh kadar air buah yang sangat tinggi. Oleh karena itu diperlukan alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi kondisi tersebut. Salah satu alternatif yang bisa dilakukan untuk meningkatkan daya simpan nangka adalah dengan mengolah nangka menjadi keripik nangka.

Penggorengan merupakan suatu proses pemanasan bahan pangan menggunakan medium minyak goreng sebagai pengantar panas. Proses penggorengan ini mengakibatkan bahan mengalami perubahan fisik, kimia, dan sifat sensoris. Jaringan buah nangka tergolong padat, sementara kadar airnya relatif cukup tinggi, yaitu  $\pm 70\%$ . Untuk mengeringkannya diperlukan suhu yang tinggi dalam waktu yang relatif lama sehingga hasil produksi keripik nangka akan kehilangan warna, citarasa, dan aroma yang spesifik. Suhu pemanasan perlu disesuaikan dengan suhu maksimal, yaitu  $80^{\circ}\text{C}$ , sedangkan suhu minyak saat penggorengan (minyak mendidih) adalah  $135^{\circ}\text{C}$ - $185^{\circ}\text{C}$  (Suprapti, 2004). Oleh karena itu, penggorengan keripik nangka harus menggunakan mesin penggoreng hampa udara (vakum).

Penggorengan dengan sistem hampa udara adalah menggoreng bahan makanan dengan minyak pada tekanan dibawah satu atmosfer. Kondisi hampa udara ini dapat menyebabkan penurunan titik didih minyak dari  $135^{\circ}\text{C}$  –  $185^{\circ}\text{C}$  menjadi  $80^{\circ}\text{C}$  –  $100^{\circ}\text{C}$  sehingga dapat mencegah terjadinya perubahan rasa, aroma, dan warna bahan. Penggorengan dengan sistem hampa akan menghasilkan produk dengan warna dan aroma yang enak serta lebih renyah. Keuntungan lain penggunaan sistem penggorengan vakum adalah zat-zat nutrisi yang terkandung

dalam buah tidak banyak mengalami perubahan karena proses penguapan air berlangsung pada suhu rendah (Muchtadi,2008).

Saat ini produk keripik nangka sudah mempunyai potensi pasar yang luas dan banyak industri besar yang memproduksi keripik nangka. PT. Aneka Food Tatarasa Industri (AFTI) adalah salah satu perusahaan yang memproduksi keripik nangka. Keripik nangka merupakan keripik unggulan PT. AFTI karena merupakan keripik yang paling banyak diminati oleh masyarakat. Proses pengolahan keripik nangka ini menggunakan mesin penggoreng vakum dengan teknologi modern dan berkapasitas besar. Keripik nangka ini mempunyai aroma yang sangat khas, tekstur renyah dan cita rasa yang enak.

Keripik nangka yang dihasilkan PT. AFTI telah memiliki potensi pasar yang luas di kota-kota besar di Indonesia. PT. AFTI juga telah mengekspor keripik nangka ini ke Amerika Serikat. Akan tetapi, dengan banyaknya industri sejenis menuntut setiap industri untuk mempertahankan bahkan meningkatkan mutu produknya agar dapat memenangkan persaingan karena mutu adalah salah satu jaminan yang diberikan dan harus dipenuhi oleh industri kepada konsumen. Oleh karena itu, untuk menjaga dan mempertahankan mutu, diperlukan adanya pengawasan mutu. Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu dari barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan oleh kebijakan perusahaan.

PT. AFTI telah memiliki dan menetapkan standar mutu keripik nangka sebagai acuan dalam produksi keripik nangka. Mutu tersebut selalu dijaga dan dipertahankan agar menghasilkan keripik nangka yang memenuhi standar dengan adanya pengawasan mutu yang baik. Pengawasan mutu yang diterapkan di PT. AFTI meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses dan produk akhir. Pengawasan mutu tersebut dilakukan dengan cara mengawasi dan memeriksa kesesuaian mutu yang ada dengan standar mutu yang telah ditetapkan.

Atas dasar uraian tersebut, maka diambil judul “Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Nangka di PT. Aneka Food Tatarasa Industri-Probolinggo” sebagai materi dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Aneka Food Tatarasa Industri, Probolinggo ini adalah :

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
- b. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.
- c. Sebagai persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma 3 di program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

- a. Mengetahui secara umum kondisi PT. Aneka Food Tatarasa Industri yang meliputi sejarah perusahaan, struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
- b. Mengetahui serangkaian proses produksi keripik nangka di PT. Aneka Food Tatarasa Industri mulai dari pengadaan bahan baku hingga pemasaran produk jadi.
- c. Mengetahui secara rinci pengawasan mutu proses produksi keripik nangka.

### **1.2.3 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

- a. Menambah pengetahuan tentang proses produksi keripik nangka yang diterapkan dalam industri pangan.
- b. Memahami penerapan pengawasan mutu proses produksi keripik nangka yang baik dan benar.
- c. Meningkatkan keterampilan fisik dalam proses produksi keripik nangka dan memperoleh bekal yang cukup untuk memasuki dunia kerja.

### **1.3 Waktu Pelaksanaan**

Praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri yang terletak di Jalan Soekarno Hatta No.38 KM 3 Probolinggo, Jawa Timur mulai tanggal 1 Maret-1 Mei 2014.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian adalah:

- a. Observasi, yaitu pengumpulan data melakukan pengamatan secara langsung ke lapang.
- b. Praktek lapang, yaitu dengan cara ikut serta melakukan kegiatan bersama pekerja yang lain. Dengan demikian secara tidak langsung akan memperoleh data yang diinginkan.
- c. Wawancara, yaitu dengan cara tanya jawab kepada pihak-pihak terkait, yaitu wawancara langsung dengan pembimbing praktek lapangan, karyawan yang menangani setiap tahapan proses dan Quality Control (QC).
- d. Dokumentasi, yaitu dengan mengumpulkan data yang bersumber dari arsip dan dokumen perusahaan. Data yang dikumpulkan dari perusahaan antara lain sejarah perusahaan, struktur organisasi, tata letak ruang industri, ketenagakerjaan, dan diagram alir proses.
- e. Studi literatur, yaitu pengumpulan data dan informasi sebanyak mungkin yang erat kaitannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.