

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Perkembangan dunia industri di Indonesia mengalami kenaikan yang disebabkan oleh ekonomi dunia. Kondisi tersebut merupakan salah satu faktor pendorong industri menengah ke bawah mengalami perkembangan, dan pelaku industri menengah ke bawah adalah dari berbagai kalangan baik pengusaha besar atau pengusaha menengah kebawah yang saling berlomba untuk tetap eksis di dunia usaha.

Cara Produksi Pangan yang Baik bertujuan untuk menghasilkan produk akhir yang layak, bermutu dan aman untuk di konsumsi (Anonimous 2005). Untuk masalah jaminan keamanan pangan salah satunya dengan penerapan prinsip sanitasi pada pabrik pembuatan produk-produk makanan itu sendiri. Kue Pia adalah salah satu produk makanan yang menjadi ciri khas oleh-oleh daerah yang sudah diproduksi oleh beberapa industri rumah tangga di Gorontalo

Ada beberapa produk Pia yang sudah terkenal sampai keluar daerah Gorontalo diantaranya Pia Ramayana, Pia Cemerlang dan Pia Purnama, Pia Saronde, Pia Menara Emas, PiaCitra, Pia Bahagia, Pia Cemerlang Indah dan lain-lain (Anonimous 2012). Kue Pia dan sejenisnya merupakan kebutuhan makanan siap santap yang dari tahun ke tahun permintaanya semakin tinggi, hal ini dapat dilihat dengan makin banyaknya usaha-usaha jasa boga/catering, makanan jajanan dan lain-lain.

Ada banyak faktor yang mempengaruhi kecenderungan masyarakat untuk membeli produk - produk olahan siap santap. Dalam pedoman penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), kaitannya dengan keamanan pangan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat mengakibatkan timbulnya penyakit atau keracunan yang merugikan konsumen. Kelayakan untuk mengkonsumsi adalah dijamin bahwa Industri menengah ke bawah mulai berkembang di seluruh wilayah Indonesia termasuk di Provinsi Gorontalo, salah satunya adalah di industri kecil pembuatan kue pia. Pelaku usaha kue pia di Gorontalo berusaha mengembangkan industri kue pia yang memiliki prospek cukup baik. Usaha tersebut dapat terwujud dengan dukungan teknologi yang efektif dan efisien dalam proses pembuatan kue pia.

Industri kue pia di Gorontalo khususnya di UKM Putra Kusuma adalah jenis kue pia kering isi (kacang hijau, keju dan coklat). Kue pia yang lezat dihasilkan dari bahan baku dan pengolahan adonan yang baik. Proses pengolahan kue pia terdiri dari penyiapan bahan baku, penakaran bahan baku, pencampuran adonan, pembentukan awal/penggabungan adonan kulit dan isi, pembentukan akhir/penutupan isi, pengisian, penggulungan, pengolesan telur, pemanggangan, dan pengemasan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana proses pengolahan kue pia pada UKM Putra Kusuma?

### **1.3 Tujuan**

Mengetahui proses pengolahan Kue Pia pada UKM Putra Kusuma

### **1.4 Manfaat**

1. Memberikan informasi tentang pengolahan.
2. Menambah nilai ekonomi pada masyarakat khususnya di Provinsi Gorontalo.
3. Sebagai bahan pembuatan Tugas Akhir.
4. Menambah pengetahuan untuk pengembangan daya kreatifitas dibidang pengolahan