

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Subsektor pertanian yang memegang peranan penting bagi perekonomian nasional salah satunya adalah perkebunan (Ariningsih *et al.* 2021). Kelapa (*cocos nucifera*) adalah salah satu komoditas perkebunan Indonesia yang cukup potensial dan memiliki peranan penting baik dari segi ekonomi dan segi nutrisi (Effendi. 2015). Manfaat tanaman kelapa tidak hanya terletak pada daging buahnya saja tetapi seluruh bagian tanaman kelapa mempunyai manfaat yang besar. Indonesia merupakan salah satu negara tropis penghasil tanaman kelapa yang bermanfaat besar dalam kehidupan sehari-hari dimulai dari akar, batang hingga daun. Salah satu bagian yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk adalah daging buahnya. Penggunaan daging buah kelapa yang umum adalah dengan mengonsumsinya sebagai makanan atau diolah menjadi produk berupa santan kelapa atau *coconut milk*.

Santan merupakan emulsi minyak dalam air yang berwarna putih, yang diperoleh dengan ekstraksi daging kelapa segar yang telah diparut atau dihancurkan dengan atau tanpa penambahan air (Sidik *et al.* 2013). Santan merupakan hasil peras dari kelapa parut dengan pencampuran air maupun secara murni. Santan dapat dibedakan menjadi santan kental (*coconut cream*) dan santan cair (*coconut milk*). Pada *coconut milk* memiliki *fat content* sebesar $\pm 17\%$. Jumlah penggunaan santan dalam masakan atau minuman olahan di Indonesia cukup banyak dan umumnya dicampurkan sebagai bahan dasar untuk memberikan rasa lezat dan gurih (Tunjungsari *et al.* 2015).

Perkembangan teknologi menyebabkan kecenderungan masyarakat yang membutuhkan makanan praktis dan efektif dalam penyediaannya dan penggunaannya serta mempunyai daya simpan yang lama (Soro *et al.* 2016). Salah satunya dilakukan pembuatan santan dalam bentuk siap pakai yaitu santan instan. Santan instan merupakan produk siap pakai yang memudahkan konsumen dalam penggunaannya. Santan yang dijual di pasaran memiliki kemasan instan dalam berbagai ukuran. Santan instan memiliki umur simpan selama satu tahun atau lebih. Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap produk santan instan perlu diimbangi dengan tingginya mutu.

Mutu merupakan karakteristik produk yang telah ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan standar atau kebijakan. Pengawasan mutu merupakan kegiatan untuk mempertahankan mutu pada suatu produk yang dihasilkan dalam memenuhi standar perusahaan. Pengawasan mutu dilakukan dengan pengujian mutu fisik dan pengujian mutu kimiawi. Mutu fisik yang dilakukan dengan pengukuran organoleptik dan viskositas. Pengukuran organoleptik meliputi parameter aroma, rasa, tekstur dan warna. Pengukuran viskositas dilakukan dengan menggunakan alat viskometer. Mutu kimiawi yang dilakukan dengan pengukuran pH.

PT Sari Segar Husada merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam olahan kelapa yang cocok dengan selera masyarakat Indonesia dan diekspor ke berbagai negara. Salah satu produk yang dihasilkan di PT Sari Segar Husada adalah santan instan dengan berbagai ukuran dan jenisnya. Pengawasan mutu merupakan salah satu faktor penting bagi perusahaan dalam menjaga konsistensi mutu produk yang akan dihasilkan sehingga dapat terjamin kualitas dan keamanannya dalam memenuhi kebutuhan konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Perkembangan teknologi menyebabkan kecenderungan masyarakat membutuhkan makanan praktis dan efektif dalam penyediannya serta penggunaannya. Tingginya kebutuhan konsumen harus diimbangi dengan tingginya mutu. Produk yang bermutu dapat dicapai jika dilakukan pengawasan yang sesuai dengan standar perusahaan. Pengawasan mutu pada produk akhir merupakan faktor penting untuk dilakukan dalam menjaga konsistensi mutu sehingga terjamin kualitas dan keamanannya. Berdasarkan hal tersebut dapat ditentukan rumusan masalah yaitu apakah mutu fisik dan mutu kimiawi produk akhir *coconut milk* telah memenuhi standar perusahaan.

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL yang dilaksanakan memiliki tujuan umum yaitu untuk memperluas wawasan dan mengaplikasikan ilmu serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Kegiatan PKL memberikan kesempatan mahasiswa untuk melakukan observasi dan analisis secara langsung ke lapangan.

Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu untuk mengetahui dan mempelajari alur produksi santan secara langsung dan pengawasan mutu produk akhir *coconut milk* secara fisik serta kimiawi di PT Sari Segar Husada.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Sari Segar Husada diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Manfaat PKL bagi mahasiswa yaitu dapat mengaplikasikan ilmu, menambah wawasan dan mengembangkan keterampilan. Manfaat PKL bagi perusahaan yaitu menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki keahlian professional. Manfaat PKL bagi perguruan tinggi yaitu dapat menjalin kerja sama antara perguruan tinggi dengan instansi perusahaan.