

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Amanah Prima Indonesia (API) merupakan industri yang memproduksi minuman sari buah-buahan lokal untuk pasar HORECA (Hotel, *Restaurant* dan *Cafe*) dengan menggunakan merek TOZA yang merupakan produk andalan. Saat ini produk TOZA *Juice* menjadi salah satu pemimpin pasar di pasar jus HORECA di Indonesia dengan *market share* 60%. Varian rasa minuman sari buah yang diproduksi di PT Amanah Prima Indonesia antara lain, yaitu apel, jambu biji, mangga, jeruk, lemon, kiwi, sirsak, leci dan jeruk nipis. Selain itu, PT API mengolah *puree* buah, dan *jam*.

Apel (*Malus sylvestris Mill.*) merupakan buah populer yang banyak diminati masyarakat. Buah apel sendiri memiliki banyak nutrisi dan berbagai macam vitamin diantaranya lemak, serta, energi, karbohidrat, protein vitamin C, vitamin A, vitamin B2, vitamin B1 dan masih banyak lagi (Cempaka *et al.* 2014). Apel dapat dijumpai sewaktu-waktu karena bukan merupakan buah musiman. Tetapi apel tergolong buah yang mudah busuk dan rusak apabila setelah dipanen dibiarkan begitu saja tanpa adanya penanganan atau pengawasan mutu lebih lanjut yang berakibat terhadap terjadinya kerusakan dan penurunan mutu buah. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Salah satu pengolahan untuk memperpanjang umur simpan buah apel yaitu diolah menjadi minuman sari buah.

Minuman sari buah *apple classic* merupakan produk olahan buah apel yang diproduksi oleh PT Amanah Prima Indonesia. Sari buah (*fruit juice*) adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum, sari buah atau campuran sari yang tidak difermentasi dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih dengan atau tanpa penambahan gula, bahan pangan lainnya serta bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN 2014). Pembuatan minuman sari buah ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpan buah-buahan hasil pertanian yang telah masak sehingga konsumen dapat langsung mengonsumsinya (*ready to drink*).

Mutu minuman sari buah dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan juga pada proses produksi. Selain itu, pengolahan minuman sari buah *apple classic* yang baik harus disetarakan dengan mutu yang baik secara fisik dan kimia. Pengujian produk minuman sari buah *apple classic* di PT API meliputi penilaian fisik dan kimia. Pada setiap pengujian terdapat standar perusahaan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan kualitas produk yang terbaik. Pengujian fisik dan kimia berperan penting terhadap mutu produk minuman sari buah *apple classic* yang dihasilkan baik segi rasa, penampilan produk, dan keamanan produk yang dapat berdampak pada kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada topik Pengujian Produk Minuman Sari Buah *Apple Classic* Secara Fisik dan Kimia di PT Amanah Prima Indonesia, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan minuman sari buah *apple classic*?
2. Pengujian apa saja yang dilakukan pada produk minuman sari buah *apple classic*?



3. Bagaimana cara menentukan tingkat kemanisan dan tingkat keasaman pada produk minuman sari buah *apple classic*?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu memperluas wawasan berpikir mahasiswa terhadap permasalahan yang dihadapi dunia industri pangan di Indonesia, mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, memberikan kesempatan mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja, serta meningkatkan komunikasi dan kerja sama antara Mahasiswa Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dengan PT API. Tujuan khusus dari kegiatan PKL yang dilakukan di PT API adalah mempelajari tentang Pengujian produk minuman sari buah *apple classic* secara fisik dan kimia.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa dapat mempraktikkan ilmu di dunia industri yang diberikan di perguruan tinggi, membentuk mental dan motivasi mahasiswa sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri. Bagi perusahaan, dapat memberikan masukan positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Bagi perguruan tinggi, dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas, mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan mahasiswa, dan menambahkan literatur di perpustakaan Sekolah Vokasi IPB.