

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan yang dapat dijadikan berbagai jenis olahan seperti *nata de coco*, *coconut cream*, *coconut milk*, *coconut water*, dan *decicated coconut*. Salah satu olahan kelapa yang banyak dibutuhkan konsumen yaitu santan kelapa. Santan kelapa tidak hanya digunakan untuk berbagai makanan, tetapi untuk olahan minuman seperti minuman berbahan dasar kopi yang semakin populer. Hal ini membuat penggunaan santan kelapa semakin banyak digunakan hingga ke mancanegara.

Santan kelapa dikategorikan sebagai emulsi minyak dalam air (Cahya dan Susanto 2014). Santan kelapa dapat cepat mengalami penurunan mutu bila tidak diawetkan. Oleh karena itu, dikembangkan pengolahannya menjadi santan kemasan yang memiliki daya simpan lebih lama. Teknik pengawetan menggunakan aplikasi proses termal yang bertujuan mengurangi aktivitas biologis yang tidak diinginkan dalam bahan pangan seperti aktivitas enzim dan mikroba.

Perusahaan PT Sari Segar Husada mengembangkan berbagai olahan kelapa. Perusahaan selalu mengutamakan mutu produk yang sesuai standar. Pengawasan Mutu bertujuan memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal standar mutu dapat tercermin pada hasil akhir. Pengawasan mutu proses produk bertujuan menjamin kualitas produk sehingga layak dikonsumsi. PT Sari Segar Husada melakukan pengawasan mutu (*Quality Control*) terhadap produk dari awal masuknya bahan baku hingga sampai pada produk akhir.

Lemak merupakan salah satu zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh karena dapat menjadi sumber energi. Lemak pada santan kelapa merupakan lemak nabati yang berbentuk cair (minyak) dan tidak mengandung kolesterol. Kadar lemak pada santan kelapa yang diproduksi PT Sari Segar Husada mengandung $\pm 24\%$. Nilai pH dapat menentukan tingkat keasaman suatu produk makanan. Semakin rendah nilai pH, maka produk tersebut semakin asam. Santan kelapa harus memiliki nilai pH rentang pH 6.00-6.40. Semakin kecil nilai pH maka semakin asam produk. Jika nilai pH santan rendah, maka dapat menjadi indikasi adanya kontaminasi mikroba dengan batas Total Plate Count (TPC) 1.2×10^6 hingga 1.7×10^8 CFU/mL, dapat merusak mutu organoleptik santan.

Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu/kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan (Fitri *et al.* 2018). Pengawasan mutu parameter kadar lemak dan pH menjadi tolak ukur mutu produk santan kelapa. Hal ini karena keasaman produk dapat terjadi ketika adanya pertumbuhan mikroba pada produk yang dapat disebabkan dari berbagai hal.

1.2 Rumusan Masalah

Topik yang menjadi pembahasan yaitu pengawasan mutu produk selama proses produksi agar tidak terjadi penurunan kadar lemak dan pH dapat memenuhi standar. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah yang muncul yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan produksi krim kelapa di PT Sari Segar Husada?
2. Faktor penyebab produk tidak memenuhi standar kadar lemak dan pH?



2

3. Bagaimana cara mengatasi ketidaksesuaian mutu produk selama proses produksi?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan di perusahaan PT Sari Segar Husada, memiliki dua tujuan. Tujuan umum yaitu untuk memperluas ilmu pengetahuan tentang pengolahan berbagai produk dari bahan baku kelapa, serta memiliki keterampilan dalam bidang QC di perusahaan makanan. Sedangkan, tujuan khusus dilakukan pelaksanaan PKL yaitu untuk mempelajari pengawasan mutu proses produksi santan kelapa.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL di PT Sari Segar Husada memiliki manfaat yaitu dapat menerapkan ilmu yang selama ini sudah ditempuh selama perkuliahan dalam dunia kerja nyata secara langsung. Pengalaman selama 3 bulan dalam kegiatan PKL dapat dituangkan dalam laporan tugas akhir, dimana berisikan ilmu pengetahuan tentang *quality control* proses produksi krim kelapa. Kegiatan PKL dapat menjadi acuan dan sumber informasi dalam pembuatan laporan tugas akhir. Tidak hanya menjadi acuan untuk pembuatan laporan, tetapi juga mendapat ilmu baru mengenai dunia industri pangan, dimana dapat menjadi bekal untuk persiapan di dunia pekerjaan. Memperluas relasi dengan banyak mengenal orang baru juga manfaat yang didapat selama kegiatan PKL.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pengawasan mutu dilakukan pada proses produksi mencakup pengepresan santan, tahapan *blending*, dan produk akhir. Pada laporan menjelaskan parameter mutu produk santan yaitu kadar lemak dan pH. Analisis data QC menggunakan *software* IBM SPSS 25.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

