



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengawasan mutu merupakan hal penting dalam proses penerimaan bahan baku sebelum digunakan untuk proses pembuatan produk akhir. Pengawasan mutu memiliki kaitan yang erat dengan dunia industri pangan. Mutu merupakan suatu hal yang dapat membedakan suatu produk dengan produk yang lainnya, terutama yang berhubungan erat dengan daya terima dan kepuasan konsumen. Pada rangkaian jalur perdagangan produk pangan, pihak konsumen dapat berupa industri pula (Pudjirahaju 2018). Permasalahan jaminan mutu dan keamanan pangan terus berkembang sesuai dengan tuntutan dan persyaratan *customer* serta dengan tingkat kehidupan dan kesejahteraan manusia. *Customer* menyadari bahwa mutu dan keamanan pangan tidak hanya bisa dijamin dengan hasil uji pada produk akhir di laboratorium saja, melainkan pemakaian bahan baku yang baik atau ditangani dengan baik, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik pula (Mamuaja 2016). Oleh karena itu, diperlukan kerjasama dari berbagai *stakeholder* supaya mutu dari suatu bahan baku tetap terjaga sampai akhirnya menjadi produk dengan mutu yang baik.

Maltodekstrin merupakan salah satu bahan baku yang dapat digunakan pada proses pembuatan produk akhir. Maltodekstrin didefinisikan sebagai produk dari modifikasi pati, salah satunya jagung. Menurut SNI (2010), maltodekstrin merupakan campuran oligosakarida yang dimurnikan atau dikristalkan, hasil dari hidrolisis pati. Maltodekstrin ialah serbuk berwarna putih, tidak berbau, dan memiliki rasa manis. Karakterisasi rasa dan aroma dari maltodekstrin, yaitu *clear* atau tidak ada kontaminasi rasa dan juga aroma dari bahan lain. Maltodekstrin memiliki sifat cenderung menyerap air (higroskopis). Maltodekstrin juga cenderung mudah larut dalam air panas. Fungsi dari maltodekstrin, diantaranya untuk melapisi komponen *flavour*, menambah volume suatu produk, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan atau produk akibat pemanasan, dan meningkatkan daya kelarutan dari suatu produk (Oktaviana 2012). Pengaplikasian maltodekstrin sebagai bahan baku dalam industri pangan sangat banyak. Beberapa aplikasi penggunaan maltodekstrin, yaitu pada pembuatan minuman susu bubuk, minuman bubuk berperisa, premiks untuk *bakery*, bumbu instan bubuk, perisa bubuk, dan lainnya.

PT Mane Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam *flavour*, mulai dari *flavour sweet* sampai *seasoning* atau *savory* atau perisa dengan rasa gurih. Pengawasan mutu sangat diperlukan oleh perusahaan ini karena mutu dari bahan baku akan berdampak pada produk yang dihasilkan. Pengawasan mutu yang tepat sangat diperlukan untuk menjaga mutu bahan baku tetap berada dalam batas yang telah ditetapkan. Salah satu parameter pengawasan mutu maltodekstrin sebagai bahan baku yang dilakukan di PT Mane Indonesia, yaitu kadar air yang terdiri dari dua metode, antara lain metode *Karl Fischer* (KF) dan metode *Loss On Drying* (LOD). Menurut Meriatna (2013), kadar air sangat berpengaruh terhadap kualitas mutu maltodekstrin sebagai bahan baku. Hal tersebut dikarenakan semakin rendah kadar air dari maltodekstrin, maka produk yang dihasilkan akan semakin awet dan bagus.



1.2 Rumusan Masalah

Analisis kadar air maltodekstrin sebagai bahan baku di PT Mane Indonesia dilakukan dengan dua metode dan telah ditetapkan spesifikasinya. Hasil analisis maltodekstrin yang melebihi spesifikasi akan berpengaruh terhadap produk *cappuccino flavour* yang dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

1. Apa saja metode pengawasan mutu kadar air maltodekstrin sebagai bahan baku yang digunakan di PT Mane Indonesia?
2. Apa saja pengaruh pengawasan mutu maltodekstrin sebagai bahan baku terhadap produk *cappuccino flavour* yang dihasilkan di PT Mane Indonesia?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum, yaitu untuk menerapkan ilmu yang telah didapat di perguruan tinggi ke perusahaan lokasi PKL dilaksanakan, memperoleh pengalaman dan keterampilan kerja, menjalin kerjasama antara perguruan tinggi dengan perusahaan yang menjadi lokasi PKL dilaksanakan.

Tujuan dilakukannya PKL secara khusus, yaitu untuk menganalisis pengawasan mutu kadar air maltodekstrin sebagai bahan baku dalam pembuatan *cappuccino flavor* dengan metode *Loss On Drying* dan metode *Karl Fischer*, serta menguraikan aspek produksi dari awal penerimaan maltodekstrin sebagai bahan baku sampai menjadi produk *cappuccino flavour* di PT Mane Indonesia.

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukannya PKL bagi mahasiswa, yaitu mengenal dan mengetahui secara langsung praktik kerja di suatu perusahaan, meningkatkan keilmuan dalam dunia kerja, dan mendapatkan kesempatan untuk mempraktikkan ilmu yang didapatkan di perkuliahan.

Manfaat dilakukannya PKL bagi program studi, yaitu menambah khasanah ilmu pengetahuan dalam bentuk pustaka sebagai acuan untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, memperluas pengenalan program studi, serta mempererat kerjasama antara program studi dengan perusahaan yang menjadi lokasi PKL dilaksanakan.

Manfaat dilakukannya PKL bagi perusahaan, yaitu dapat menjadi masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas, seperti kualitas dalam pengawasan mutu yang dilaksanakan berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh mahasiswa selama PKL.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penulisan laporan akhir ini ialah menganalisa pengawasan mutu kadar air maltodekstrin di PT Mane Indonesia dengan menggunakan dua metode, yaitu metode *Loss On Drying* menggunakan alat *moisture analyzer HR83* dan metode *Karl Fischer* menggunakan alat *karl fischer V20*. Penguraian aspek produksi dari mulanya maltodekstrin sebagai bahan baku dengan beberapa bahan tambahan pangan sampai menjadi produk *cappuccino flavour* juga menjadi bagian dari ruang lingkup dalam penulisan laporan akhir ini.

