



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

PT Amanah Prima Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di industri pangan yang memproduksi berbagai macam produk olahan buah. Industri pangan PT Amanah Prima Indonesia ini berpusat di Tangerang, Jawa Barat. Selain berpusat di Tangerang, PT Amanah Prima Indonesia juga memiliki cabang lain salah satunya berada di Yogyakarta. Produk dari PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta yaitu *Toza Juice*, seperti varian *Pink Guava* dan *Orange*. Produk dari PT Amanah Prima Indonesia diproduksi dengan mengikuti standar ISO 22000, HACCP dan bersertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia.

Menurut SNI 01-3719:2014 tentang Minuman sari buah, minuman sari buah merupakan minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum, sari buah atau campuran sari buah 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. Air minum pada pembuatan minuman sari buah merupakan air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum. Klasifikasi dalam pembuatan minuman sari buah mengandung total sari buah antara 35% - 89% (Badan Standarisasi Nasional 2014). Pembuatan sari buah beberapa faktor yang harus diperhatikan adalah tingkat kematangan dan kesegaran buah, mengandung kadar air yang tinggi (*juicy*), tidak hambat, tidak rasek dan tidak busuk (Sa'adah dan Estiasih 2014).

*Pink guava* atau jambu biji merupakan salah satu komoditas pertanian dengan karakteristik seperti buah-buahan lainnya yaitu mudah rusak (*perishable*) atau busuk yang disebabkan oleh faktor benturan fisik atau proses biologis. Buah jambu biji banyak dikonsumsi masyarakat karena rasanya yang manis, aroma yang harum, dan harganya terjangkau. Pembuatan sari buah jambu biji merupakan salah satu upaya dalam memperpanjang masa simpan dan menambah nilai jual jambu biji (Firdaus dan Nuranggara 2009).

Salah satu faktor utama yang menjadi aset sangat berharga bagi produsen adalah kepercayaan konsumen. Konsumen menginginkan barang yang diinginkan dapat memenuhi kebutuhan dan keinginannya serta terjamin kualitasnya. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman umum yang berisi tentang bagaimana suatu pangan diolah dengan benar dan batasan-batasan yang harus dipenuhi dalam pengolahan pangan dimulai dari bahan baku hingga penyimpanan, sehingga menghasilkan pangan yang layak dan aman dikonsumsi (BPOM RI 2012). Maka dari itu, proses pemeriksaan produk akhir sangat diperlukan untuk memenuhi keinginan konsumen dan menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi. Pemeriksaan produk akhir merupakan kegiatan pemeriksaan yang dilakukan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan tujuan atau standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pemeriksaan produk akhir ini meliputi pemeriksaan tingkat kemanisan dengan pengujian brix dan pemeriksaan tingkat keasaman dengan pengujian asiditas dari produk sari buah *pink guava* RTD. Hal tersebut dilakukan untuk meminimalisir produk akhir yang masih tidak sesuai dengan standar dari perusahaan. Maka dari itu, kegiatan PKL mahasiswa di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta berfokus pada proses

pemeriksaan produk akhir sari buah *pink guava* RTD. Hasil pengujian tersebut kemudian diolah menggunakan *control chart* untuk mengetahui hasil pengujian terkendali dalam jangka waktu tertentu.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan Proses Pemeriksaan Produk Akhir Sari Buah *Pink Guava Ready to Drink* di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta yaitu:

1. Bagaimana proses produksi sari buah *pink guava ready to drink* di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta?
2. Bagaimana cara untuk mengetahui produk sesuai dengan spesifikasi perusahaan?
3. Bagaimana proses pemeriksaan produk akhir sari buah *pink guava ready to drink* di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta?

## 1.3 Tujuan

Pelaksanaan PKL ini memiliki dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama kuliah di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB ke perusahaan, menambah wawasan, pengalaman bekerja dengan tim dan individu, gambaran nyata tentang aplikasi ilmu yang diperoleh selama kuliah di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB, dan meningkatkan *soft skill* dan *hard skill* di industri pangan. Selain itu, tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah menambah keterampilan, wawasan, mengamati secara langsung pada produk akhir sari buah *pink guava* RTD di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta.

## 1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi perusahaan, mahasiswa, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi perusahaan adalah sebagai informasi dan bahan evaluasi dalam melakukan pengembangan dan perbaikan terhadap produk akhir sari buah *pink guava* RTD yang diproduksi. Manfaat bagi mahasiswa adalah untuk memahami dan mengetahui apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi parameter brix dan asiditas produk akhir sari buah *pink guava* RTD. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah untuk menambah dan meningkatkan hubungan kerjasama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi serta dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat luas.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari PKL ini adalah seluruh materi yang berkaitan dengan jaminan mutu pangan yang telah diajarkan pada perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB, terutama pada kegiatan proses pemeriksaan produk akhir dengan parameter brix dan asiditas.