

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis penghasil tanaman kelapa (*Cocos nucifera L.*). Kelapa merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang mempunyai manfaat besar dalam kehidupan manusia, karena semua bagian tanaman ini dapat digunakan untuk kehidupan. Kelapa merupakan salah satu tanaman industri yang potensial dan memiliki peranan penting baik dari segi nutrisi maupun segi ekonomi di. Daging buah kelapa dapat diolah menjadi santan maupun minyak kelapa, sedangkan tempurungnya dapat dijadikan bahan untuk arang aktif. Banyaknya tanaman kelapa di Indonesia, dimanfaatkan masyarakat salah satunya yaitu menggunakan tanaman kelapa sebagai bahan baku pembuatan santan. Santan diperoleh dengan mengekstrak buah kelapa yang telah diparut dengan atau tanpa penambahan air sehingga menghasilkan cairan berwarna putih (Wulandari *et al.* 2017). Cairan berwarna putih tersebut merupakan emulsi minyak dalam air. Kemampuan emulsifikasi santan disebabkan oleh keberadaan protein yang dapat berinteraksi dan menyelimuti globula lemak sehingga dapat menghambat terjadinya pemisahan fase krim (kaya minyak) dan fase skim (kaya air) (Ariningsih *et al.* 2021).

Perubahan tren dalam mengonsumsi santan kelapa saat ini terjadi karena perubahan pola pikir masyarakat. Mengonsumsi santan kelapa yang dibuat langsung dari buah kelapa sekarang ini dirasakan kurang efisien, karena pemerasan santan kelapa dengan cara tradisional atau dengan tangan memerlukan banyak waktu dan tenaga. Santan kelapa yang dihasilkan pun memiliki jangka waktu penyimpanan yang singkat atau mudah rusak. Santan kelapa mengandung tiga nutrisi utama, yaitu lemak sebesar 88.30%, protein sebesar 6.10% dan karbohidrat sebesar 5.60% (Cahyono dan Yuwono 2014). Kegunaan *coconut cream* untuk berbagai kebutuhan dalam bidang pangan makin bertambah seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia.

PT Sari Segar Husada merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kelapa dengan produk yang dihasilkan berupa santan kelapa (*coconut cream*) dan (*coconut milk*), *nata de coco*, *coconut water*, kelapa parut kering (*desiccated coconut*), dan minyak kelapa mentah (*crude coconut oil*). Pengawasan mutu adalah kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk menjamin agar proses yang berlangsung sesuai dengan standar yang diinginkan sehingga mutu dan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Tujuan pengawasan mutu adalah untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan memiliki kualitas mutu yang baik dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Pengawasan mutu dilakukan pada seluruh rangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Dalam proses pengawasan mutu seluruh penyimpangan yang terjadi dicatat dan dianalisa agar dapat dilakukan tindakan perbaikan untuk produksi yang akan datang, oleh karena itu pengawasan mutu sangat penting dilakukan untuk mempertahankan mutu yang telah dicapai pada PT Sari Segar Husada.

1.2 Rumusan Masalah

Tingginya konsumsi santan di Indonesia membuat PT Sari Segar Husada memproduksi *coconut cream* instan. Kualitas mutu produk harus terjamin, dan tidak

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.

menimbulkan bahaya bagi para konsumennya. Produk aman dan berkualitas karena adanya pengawasan mutu disetiap proses produksinya. Berdasarkan hal tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana mutu produk *coconut cream* di PT Sari Segar Husada?
2. Apakah ada penyimpangan mutu produk *coconut cream* di PT Sari Segar Husada?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKL dibagi atas tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, menambah wawasan dan pengetahuan dalam dunia kerja dengan turun langsung ke lapangan, serta dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja sesuai dengan aturan yang ada dalam dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL untuk mempelajari pengawasan mutu proses produksi *coconut cream* di PT Sari Segar Husada apakah sudah sesuai dengan standar mutu.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Sari Segar Husada diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat kegiatan PKL bagi mahasiswa yaitu menambah wawasan dan pengetahuan, serta dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan secara langsung ke dunia kerja. Manfaat kegiatan PKL untuk instansi perusahaan yaitu dapat memberdayakan sumber daya manusia yang berkualitas. Manfaat kegiatan PKL untuk perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan kualitas mahasiswa melalui pengalaman PKL serta dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi.