

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gaya hidup sehat menjadi hal penting yang harus diperhatikan oleh masyarakat Indonesia terlebih di masa pandemi sekarang ini yaitu dengan menjaga asupan makanan serta minuman yang baik bagi tubuh. Mengurangi kebiasaan meminum minuman berkarbonasi dan mulai mengonsumsi minuman sehat seperti jus buah atau minuman yang mengandung sari buah adalah termasuk salah satu kesadaran masyarakat untuk lebih memperhatikan pola konsumsi yang sehat dan baik. Hal tersebut dapat dilihat dari meningkatnya pemasaran minuman jus atau sari buah di pasaran. Timbulnya kesadaran masyarakat tersebut membuat banyak perusahaan di Indonesia semakin gencar untuk memproduksi minuman sari buah yang sehat dan nikmat di kalangan masyarakat. Salah satu perusahaan yang bersaing dalam memproduksi minuman sari buah yang sehat ini adalah PT Lasallefood Indonesia (PT LFI).

PT LFI merupakan perusahaan makanan dan minuman yang terkemuka dan kompetitif di Indonesia dengan produk unggulannya adalah Marjan sebagai merek paling terkenal di pasar sirup Indonesia. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan ini sangat memperhatikan mutu serta menjamin produksi pabrik berjalan dengan baik dan aman di setiap prosesnya. Selain sirup Marjan, beberapa produk lain dari PT Lasallefood Indonesia ini adalah SunQuick, Maestro, Del Monte, Miso dan minuman kaleng. Pada tahun 2002, PT LSI berhasil menjadikan produk SunQuick sebagai *market leader* pada kategori minuman *squash* sari buah di pangsa pasar produk sejenisnya. Salah satu flavor SunQuick yang banyak diminati masyarakat dari perusahaan ini adalah SunQuick Orange.

SunQuick Orange merupakan minuman *squash* yang terbuat dari sari buah jeruk asli dengan kandungan vitamin dan tanpa bahan pengawet, sehingga aman dan baik untuk kesehatan. Menurut SNI 01-2984-1992 yang mengatur tentang syarat mutu minuman *squash*, *squash* adalah produk minuman yang diperoleh dengan mencampur sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air (BSN 1992). Berdasarkan spesifikasi perusahaan yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) RI No. 22 tahun 2016, terdapat parameter fisik, kimia dan biologi yang harus diperhatikan dalam produk ini. Pengujian dilakukan secara rutin oleh *Quality Control* agar terjamin dan terjaga kualitas produknya. Beberapa pengujian yang dilakukan adalah pengujian parameter kimianya yaitu kadar total asam, TSS (*Total Soluble Solid*) dan klaim tinggi vitamin C yang terdapat pada label kemasan.

Pengujian kimia ini dilakukan bukan hanya setelah produk selesai diproduksi, namun sebelum proses *filling* juga selalu dilakukan pengujian per satu *batch* produksi untuk mengecek kualitas asam, pH dan °Brix minuman sebelum dimasukkan ke dalam botol kemasan. Beberapa hasil pengujian kadar asam dan °Brix SunQuick sebelum proses *filling* ada yang tidak memenuhi kisaran standar perusahaan sehingga dilakukan proses penyesuaian (*adjustment*) dengan penambahan asam atau air atau kedua-duanya agar total asam dan TSS memenuhi spesifikasi perusahaan. Proses penyesuaian ini bertujuan untuk menjamin dan menjaga kualitas produk SunQuick sampai pada produk akhir siap dikemas. Dengan masih terjadinya proses *adjustment* yang menunjukkan adanya peluang

perbedaan parameter mutu antar *batch* produk, perlu dilakukan kajian kualitas minuman SunQuick Orange terkhusus pada parameter kimianya. Hasil pengujian yang diperoleh selanjutnya dibandingkan dengan standar atau spesifikasi perusahaan PT Lasallefood Indonesia yang mengacu pada perka BPOM RI No. 22 Tahun 2016 serta SNI 01-2984-1992 tentang minuman *squash* dan acuan perusahaan yang mengacu pada *principal CORO (Co-Lab Roskilde)* Denmark tentang syarat mutu minuman SunQuick Orange. Pengujian klaim tinggi vitamin C pada minuman SunQuick Orange juga perlu dibandingkan dengan Perka BPOM No. 13 tahun 2016 tentang label dan klaim pangan, untuk mengetahui apakah produk yang dihasilkan sudah memenuhi persyaratan klaim atau tidak.

1.2 Tujuan

Praktik kerja lapangan (PKL) di PT Lasallefood Indonesia ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum kegiatan PKL ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu serta pengetahuan yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan serta untuk mengasah kemampuan, keterampilan dan wawasan mengenai cara pengujian makanan dan minuman di industri pangan yang baik dan benar. Praktik kerja lapangan ini juga dilakukan untuk memenuhi persyaratan lulus studi dari Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui proses produksi dan pengujian pada produk SunQuick Orange terutama pada parameter kimianya yaitu total asam, *total soluble solid* dan vitamin C di PT Lasallefood Indonesia serta untuk memastikan mutu produk telah memenuhi standar yang berlaku, baik standar perusahaan maupun SNI.

1.3 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Lasallefood Indonesia diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi perusahaan dan kepada perguruan tinggi. Kepada mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Selain itu kegiatan PKL ini juga diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta pengalaman kerja sebagai bekal dalam memasuki dunia kerja di industri pangan. Manfaat kegiatan PKL untuk instansi perusahaan yaitu dapat memberdayakan SDM yang berkualitas sebagai calon pekerja yang unggul melalui kegiatan PKL. Manfaat kegiatan PKL untuk perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan kualitas mahasiswanya melalui pengalaman PKL, dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi.