

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Mutu pangan merupakan suatu karakteristik pangan yang harus terpenuhi sehingga pangan tersebut aman untuk diolah atau dikonsumsi langsung oleh masyarakat. Keamanan pangan diperlukan sebagai upaya pencegahan agar produk terhindar dari cemaran kimia, biologi, dan fisik yang dapat menyebabkan penurunan kualitas produk tersebut. PT Kreasi Mas Indah merupakan perusahaan pangan yang fokus terhadap minuman siap konsumsi. Perusahaan ini telah memproduksi minuman berkarbonasi dan non-berkarbonasi. Minuman berkarbonasi adalah minuman yang mempunyai efek *extra sparkle* dengan ciri khas sentuhan khas soda dimulut (*mouthfeel*) dan perasaan yang mengigit (*bite*) pada saat minuman tersebut diminum (Imanuela *et al.* 2012). Ciri khas sentuhan tersebut disebabkan karena karbondioksida ( $\text{CO}_2$ ) yang membentuk asam karbonat ( $\text{H}_2\text{CO}_3$ ) pada produk. Salah satu persyaratan dalam keamanan pangan adalah kandungan mikroba pada produk. Kandungan mikroba yang melebihi spesifikasi perusahaan berdasarkan acuan yang digunakan maka produk tersebut telah melewati batas cemaran mikroba. Cemaran mikroba dapat membuat produk mengalami penurunan mutu dan mengakibatkan gangguan pada kesehatan masyarakat.

Pengawasan mutu mikrobiologi adalah suatu upaya dalam mempertahankan mutu atau kualitas produk dari kandungan mikroba sehingga produk tersebut lulus uji dan dapat dipasarkan kepada masyarakat untuk diolah atau dikonsumsi. Pengawasan mutu mikrobiologi tersebut dilakukan dengan uji laboratorium secara aseptis dengan pengambilan sampel, lalu penanaman mikroba pada sebuah media sehingga diperoleh pertumbuhan mikroba pada sampel dalam jumlah murni. Pengujian ini dimaksudkan untuk memantau mikroba tersebut tidak melebihi batas yang telah ditetapkan oleh perusahaan yaitu spesifikasi perusahaan dan acuan SNI.

## 1.2 Tujuan

Tujuan yang akan dicapai dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan terbagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan khusus. Pada tujuan umum adalah mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diajarkan selama kuliah, serta mencari pengalaman kerja di PT Kreasi Mas Indah sehingga mampu mengidentifikasi masalah dan memberikan alternatif pemecahan masalah dalam dunia kerja. Pada tujuan khusus adalah mahasiswa dapat mempelajari proses produksi minuman berkarbonasi serta dapat membuktikan bahwa produk akhir minuman berkarbonasi ZODA tidak mengandung mikroba yang dapat membahayakan konsumen.

