

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 18 Tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Saat ini merupakan era modernisasi dimana gaya hidup masyarakat cenderung efisien dan efektif dalam melakukan segala aktivitasnya. Perihal kebiasaan tersebut, kini banyak produk pangan siap saji atau instan yang mudah ditemui dan dikonsumsi guna memenuhi kebutuhan masyarakat. Persyaratan utama suatu produk pangan adalah aman, bermutu, bergizi, dan seimbang yang berguna untuk kepentingan kesehatan, kemakmuran, dan kesejahteraan rakyat (Bagus 2013).

Mutu atau kualitas adalah kumpulan sifat-sifat atau karakteristik bahan/produk yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Apabila beberapa sifat bahan atau produk tersebut dinilai baik oleh konsumen, maka mutu bahan/produk dikategorikan baik pula (Mamuaja 2016). Mutu sangat berpengaruh pada loyalitas konsumen terhadap produk yang dihasilkan PT Gambino Artisan Prima (GAP). Mutu tidak hanya mencakup produk akhir, namun perlu diperhatikan dari hulu ke hilir seperti bahan baku, *concentrate* kopi, proses produksi serta penyimpanan produk jadi.

Pengawasan mutu perlu dilakukan agar mutu produksi berkembang sehingga dapat menghasilkan produk yang aman serta mampu memenuhi kebutuhan dan tidak mengecewakan konsumen (Mamuaja 2016). Pada PT GAP, pengawasan mutu yang dilakukan salah satunya terhadap *concentrate* kopi. Bahan setengah jadi atau *concentrate* kopi merupakan hasil ekstraksi kopi sebelum diolah menjadi minuman kopi RTD. Bahan baku pembuatan *concentrate* yaitu biji kopi robusta dan *coffee blend* (campuran arabika-robusta). Terdapat beberapa parameter kualitas *concentrate* yaitu *Total Dissolve Solids* (TDS), pH, suhu dan °brix. Agar pengawasan mutu dapat beroperasi diperlukan suatu sistem pengawasan mutu yang diimbangi oleh kelembagaan yang kuat dan berwibawa (Mamuaja 2016).

Pengawasan mutu *concentrate* kopi meliputi pengujian TDS, pH, suhu dan °brix. Keempat parameter tersebut merupakan pengujian kuantitatif yang selalu dilakukan setiap *concentrate* selesai diproduksi sebagai syarat mutu sebelum *concentrate* diolah menjadi minuman kopi RTD. Data hasil pengujian diolah menggunakan control chart untuk mengetahui proses pengujian tersebut terkendali atau tidak dalam periode tertentu. Selain itu, dilakukan pula analisis lanjutan yakni analisis penyebab masalah dengan diagram sebab-akibat atau *fishbone* diagram untuk menganalisis penyebab yang memungkinkan terjadinya ketidakterkendalian pada data.

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, rumusan masalah yang muncul adalah Bagaimana pengawasan mutu yang dilakukan PT GAP terhadap *concentrate* kopi yang dihasilkan?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu pengaplikasian ilmu serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor sehingga didapatkan pengalaman belajar dan berinteraksi secara professional dalam dunia kerja. Tujuan khusus yaitu untuk mempelajari proses produksi minuman kopi RTD dan mengetahui pengawasan mutu *concentrate* kopi yang dilakukan di PT GAP.

## 1.4 Manfaat

Manfaat kegiatan PKL bagi ilmu pengetahuan yaitu memberikan ilmu baru tentang faktor-faktor yang memengaruhi TDS kopi dengan metode brewing yang berbeda. Manfaat bagi produsen minuman kopi yaitu memberikan data hasil penelitian yang dapat dipertimbangkan sebagai dasar pengembangan produk. Manfaat bagi penelitian selanjutnya yaitu dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya yang lebih spesifik terkait dengan pengembangan komoditas kopi.

