

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman *Ready to Drink* (RTD) merupakan istilah yang digunakan untuk mendefinisikan suatu jenis minuman dalam kemasan khusus yang dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut. Di Indonesia, minuman RTD memiliki jenis yang beragam, yang dikategorikan menjadi 8 jenis yaitu minuman berenergi, minuman isotonik, teh siap minum, kopi siap minum, jus siap minum, susu siap minum, minuman berkarbonat, dan air minum dalam kemasan (Nugraheni, 2017).

Salah satu contoh minuman *Ready to Drink* (RTD) adalah minuman kopi. Kopi merupakan biji-bijian dari pohon jenis *coffea*. Kopi adalah salah satu minuman populer dan digemari di seluruh dunia. Terdapat lebih dari 25 jenis kopi dengan beberapa jenis kopi utama terkenal yang digunakan untuk minuman adalah kopi robusta, kopi liberia, dan kopi arabica (Fenni, 2012). Dalam SNI 01-4314-1996 yang dimaksud minuman kopi dalam kemasan adalah minuman yang terbuat dari campuran ekstrak kopi dan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, dikemas secara hermetik. Semakin banyaknya penggemar minuman kopi, maka minuman kopi di Indonesia disajikan dalam kemasan siap minum. Minuman kopi yang pada awalnya hanya kopi original, kini sudah banyak jenis kopi dengan berbagai varian rasa seperti kopi *latte*, vanilla, mocha, susu, dan masih banyak rasa lainnya. Banyaknya minuman kopi kemasan di Indonesia memberikan pilihan yang bervariasi kepada masyarakat sehingga masyarakat mulai berpikir untuk membeli produk yang memberikan manfaat dan berkualitas untuk dikonsumsi. Produk yang berkualitas adalah produk yang memiliki mutu baik dan sesuai dengan standar.

Mutu didefinisikan sebagai serangkaian karakteristik produk atau jasa yang memenuhi kebutuhan atau harapan yang dinyatakan. Dalam industri pangan, mutu produk ditentukan oleh berbagai karakteristik yang terus berkembang mengikuti kebutuhan konsumen yang semakin meluas spektrumnya. Perhatian terhadap mutu tersebut merupakan teknik yang paling baik untuk memastikan kesetiaan pelanggan dan merupakan salah satu jalan untuk memantapkan pertumbuhan dan keuntungan yang berkesinambungan (Zakariya *et al.*, 2020).

Untuk menghasilkan produk pangan yang berkualitas, sebuah perusahaan dituntut untuk melakukan pengendalian mutu terhadap produk yang mereka produksi. Salah satu faktor utama yang menjadi aset sangat berharga bagi produsen adalah kepercayaan konsumen. Konsumen pasti menginginkan barang yang mereka inginkan dapat memenuhi kebutuhan dan keinginannya serta terjamin kualitasnya. Maka dari itu, pengawasan mutu sangat diperlukan untuk memenuhi keinginan konsumen. Salah satu perusahaan yang mempertahankan mutu terhadap produk adalah PT Gambino Artisan Prima. PT Gambino Artisan Prima adalah perusahaan yang memproduksi minuman kopi *Ready to Drink* (RTD). Minuman kopi yang diproduksi memiliki beberapa jenis yaitu kopi *latte* dengan beberapa varian rasa, dan kopi hari hari. Dalam menjaga kualitas produk, maka PT Gambino Artisan Prima memiliki parameter mutu yang harus dicek terlebih dahulu sebelum dijual ke konsumen.

Pengawasan mutu yang dilakukan PT Gambino Artisan Prima terhadap produk kopi adalah dengan menetapkan standar mutu terhadap beberapa parameter

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 IPI.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

Hanika, S. (2019). Analisis Perilaku Konsumen (Jember: Pustaka Widayana)

Agro-Industrial University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

yaitu parameter pH, suhu, *Total Dissolved Solid* (TDS), dan brix. Parameter-parameter tersebut dilakukan pengujian terhadap *finish good* pada setiap produksi untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar sebelum dipasarkan. Hasil pengujian tersebut kemudian diolah menggunakan *control chart* untuk mengetahui hasil pengujian terkendali dalam jangka waktu tertentu.

1.2 Rumusan Masalah

Pemilihan topik tentang pengawasan mutu produk dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara mengawasi produk agar tetap terjaga kualitas dan umur simpannya. Berdasarkan pemaparan di latar belakang, perumusan masalah yang muncul adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi minuman kopi *Ready to Drink* (RTD) di PT Gambino Artisan Prima?
2. Bagaimana cara untuk mengetahui produk sesuai dengan spesifikasi perusahaan?
3. Apa yang dilakukan perusahaan dalam menjaga kualitas produknya?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dilakukannya Praktik Kerja Lapangan di PT Gambino Artisan Prima adalah mengetahui dan memahami proses produksi minuman kopi *Ready to Drink* (RTD) di PT Gambino Artisan Prima dan memahami pengawasan mutu yang dilakukan perusahaan terhadap produk akhir minuman kopi *Ready to Drink* (RTD) di PT Gambino Artisan Prima.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilakukannya kegiatan PKL di PT Gambino Artisan Prima adalah :

1. Melakukan *quality control* terhadap parameter produk akhir minuman kopi RTD di PT Gambino Artisan Prima yaitu pH, suhu, TDS, dan brix.
2. Melakukan penerapan *control chart* untuk melakukan analisis terhadap data *quality control* dan penerapan diagram sebab-akibat untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi parameter produk minuman kopi RTD.

1.4 Manfaat

Manfaat dari laporan tugas akhir ini bagi ilmu pengetahuan adalah sebagai informasi untuk mengetahui apa saja faktor-faktor yang dapat memengaruhi parameter pH, suhu, TDS, dan brix produk minuman kopi *Ready to Drink* (RTD). Manfaat bagi perusahaan industri minuman kopi *Ready to Drink* (RTD) adalah sebagai informasi dan bahan evaluasi dalam melakukan pengembangan dan perbaikan terhadap produk minuman kopi *Ready to Drink* (RTD) yang diproduksi. Manfaat bagi peneliti adalah sebagai acuan maupun sumber informasi dalam melakukan penelitian selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah semua materi yang berkaitan dengan jaminan mutu pangan yang telah diajarkan pada perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

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 IPI.

2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.