

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saus merupakan salah satu bahan pelengkap makanan yang memiliki bentuk pasta, terbuat dari bahan baku buah ataupun sayuran yang diolah dengan adanya penambahan bahan penyedap guna meningkatkan penampilan, aroma dan cita rasa dari makanan tersebut. Pada umumnya, saus yang diproduksi di Indonesia antara lain adalah saus tomat dan saus cabai atau saus sambal. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI), saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*Capsicum Sp*), baik yang diolah dengan penambahan bumbu – bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dengan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Umur simpan atau *shelf life* didefinisikan sebagai rentang waktu yang dimiliki suatu produk mulai dari produksi hingga konsumsi sebelum produk mengalami penurunan kualitas/rusak dan tidak layak untuk dikonsumsi, hal ini berhubungan dengan kualitas pangan. Penurunan kualitas atau kerusakan produk dapat dilihat dari parameter sensori dan gizi. Penentuan umur simpan suatu produk bisa dilakukan dengan berbagai metode pengujian. Perubahan mutu suatu produk bisa diukur dari perubahan secara fisik, kimia maupun dari tingkat penerimaan secara sensori. Nilai perubahan ini dikorelasikan dengan faktor – faktor intrinsik dan ekstrinsik produk yang memungkinkan terjadinya penurunan mutu (Asiah *Ne et al* 2018).

Secara sederhana, pendugaan umur simpan suatu produk pangan dapat dihitung dan diperkirakan dengan melakukan penyimpanan dan pengujian produk hingga produk tersebut rusak. Metode ini memberikan keakuratan nilai yang cukup baik, namun membutuhkan waktu yang lama dan dianggap kurang praktis. Sehingga muncullah beberapa pendekatan yang bisa dilakukan untuk melakukan pendugaan terhadap nilai umur simpan suatu produk pangan. Salah satu metode yang digunakan untuk melakukan pendugaan umur simpan dengan waktu yang cukup singkat adalah menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT). Metode ASLT merupakan penentuan umur simpan produk dengan cara mempercepat perubahan mutu pada parameter kritis. Produk pangan disimpan pada kondisi suhu ekstrim, sehingga parameter kritisnya mengalami penurunan mutu akibat pengaruh panas. Pada metode ini kondisi penyimpanan diatur di luar kondisi normal sehingga produk dapat lebih cepat rusak dan penentuan umur simpan dapat ditentukan. Dengan metode ini, penyimpanan produk menggunakan tiga suhu yang mampu memprediksi umur simpan pada suhu penyimpanan yang diinginkan (Arif 2016).

Pengujian pendugaan umur simpan produk saus dilakukan karena saus merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kadar air tinggi, sehingga cepat mengalami kerusakan. Ketiga produk saus yang diuji juga merupakan produk dengan kapasitas produksi yang cukup tinggi dan paling pesat pendistribusiannya, Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi (Pusdatin) Pertanian (2015), konsumsi saus tomat dan



saus cabai di Indonesia tahun 2011 tercatat sebesar 0,83 kapita/tahun, tahun 2012 sebesar 0,68 kapita/tahun, tahun 2013 sebesar 0,73 kapita/tahun, dan tahun 2014 sebesar 0,75 kapita/tahun. Di Indonesia sendiri pada tahun 2011 sudah tercatat memiliki sekitar 24 perusahaan yang memproduksi saus tomat dan saus cabai. Jumlah tersebut meningkat dibandingkan pada tahun 2003 sebanyak 16 perusahaan. Jumlah perusahaan tersebut mengindikasikan meningkatnya produksi saus tomat dan saus cabai di Indonesia. Seiring dengan meningkatnya jumlah produksi saus, pencantuman umur simpan pada produk merupakan salah satu hal yang sangat penting karena berkaitan dengan keamanan dan kelayakan produk untuk dikonsumsi serta memberikan petunjuk adanya perubahan citarasa, penampakan maupun kandungan gizi. Perubahan mutu produk yang semakin baik akan semakin memuaskan konsumen dan sebaliknya. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan adanya pendugaan umur simpan guna mengetahui rentang waktu produk dan perubahan mutu yang terjadi selama produk tersebut dikemas atau hingga produk dikonsumsi oleh konsumen.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan meliputi kegiatan proses produksi saus, mulai dari pengolahan bahan baku (*raw material*), proses produksi, pengisian, pengemasan hingga proses distribusi. Tujuan PKL secara umum yaitu dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti kegiatan perkuliahan, menjalin kerja sama antara perusahaan dengan instansi perguruan tinggi, menambah ilmu pengetahuan dan memberikan gambaran mengenai penerapan bidang kajian ilmu di industri, mendapatkan pengalaman kerja serta memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mengobservasi lapang guna mengidentifikasi masalah yang terjadi di lapang dalam suasana kerja di industri. Tujuan PKL secara khusus yaitu untuk melakukan penentuan umur simpan produk saus dan mengumpulkan informasi yang sesuai dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir.

2 METODE

2.1 Lokasi dan waktu PKL

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT SPF yang berlokasi di Jalan Raya Serang KM. 13,8 Cikupa, Tangerang, 15710. PKL ini berlangsung selama 2 bulan mulai tanggal 03 Februari sampai dengan 30 Maret 2020 dengan hari kerja Senin - Jumat pukul 08.00 - 16.00 WIB dan hari Sabtu pukul 07.30 - 12.00 WIB.