

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia yang dapat mempengaruhi seluruh aspek kehidupan. Hal ini tentunya membuat kebutuhan pangan semakin meningkat dan harus terpenuhi setiap harinya sehingga mengharuskan produsen yakni industri pangan, untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Seiring berkembangnya pemahaman masyarakat mengenai produk pangan yang sehat, tentunya industri pangan semakin dituntut untuk memberikan produk yang berkualitas bagi konsumen sehingga industri pangan tersebut harus berkembang dan mengarah pada kepentingan konsumen itu sendiri. Salah satu industri pangan yang mengalami perkembangan adalah industri minuman sari buah. Hal ini ditandai dengan banyaknya jenis dan merek minuman sari buah yang beredar di pasaran, terutama minuman sari buah dalam kemasan.

Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum, sari buah atau campuran sari yang tidak difermentasi dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih dengan atau tanpa penambahan gula, bahan pangan lainnya serta bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 2014). Pembuatan minuman sari buah ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpan buah-buahan hasil pertanian yang telah masak sehingga konsumen dapat menikmati minuman tersebut kapan saja dan tidak perlu repot untuk mengolah karena minuman tersebut dapat langsung dikonsumsi (*ready to drink*). PT Amanah Prima Indonesia merupakan sebuah perusahaan di bidang pangan yang memproduksi berbagai macam jenis minuman sari buah berbagai varian rasa. Selain itu, PT Amanah Prima Indonesia mengolah *puree* buah yang berasal dari buah *fresh* sebagai bahan baku pembuatan minuman sari buah. PT Amanah Prima Indonesia telah berupaya melakukan pengawasan mutu untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Permasalahan yang sering terjadi pada produk minuman sari buah ialah banyaknya masyarakat yang kurang menyadari betapa pentingnya suhu dan lama penyimpanan produk akhir. Hal ini dikarenakan kerusakan yang sering dialami produk akhir adalah pada saat penyimpanan produk di ruang penyimpanan dan pada saat pengiriman atau proses pendistribusian produk tersebut. Produk akhir dari minuman sari buah sebaiknya disimpan pada suhu dingin (*cold storage*) yang berkisar antara 0 °C sampai 8 °C. Akan tetapi, masih terdapat pengiriman dan penyimpanan produk akhir yang tidak disimpan pada suhu dingin (*cold storage*).

Proses pengiriman produk akhir dilakukan dengan menggunakan mobil berpendingin yang bertujuan untuk mencegah kerusakan yang mungkin akan terjadi selama proses pengiriman berlangsung. Namun, produk akhir yang akan dikirimkan keluar pulau biasanya dikirim dengan menggunakan truk kontainer yang tidak memiliki sistem pendingin dalam kurun waktu tak menentu dengan keadaan cuaca yang tidak stabil. Selain itu, produk-produk tersebut pun akan disimpan pada suhu ruang terlebih dahulu (gudang penyimpanan) sebelum akhirnya dikirimkan. Hal tersebut tentunya tidak menutup kemungkinan akan mempengaruhi mutu fisik dan kimia pada produk akhir minuman sari buah,



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

terutama pada parameter mutu fisik, yaitu viskositas. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian terlebih dahulu mengenai mutu viskositas produk akhir minuman sari buah. Pengujian yang dilakukan yaitu dengan menyimpan produk pada tiga suhu penyimpanan yang berbeda, yaitu suhu ruang, suhu ekstrim dan suhu *cold storage* dengan lama penyimpanan yaitu enam minggu.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan serta untuk menambah wawasan, keterampilan dan memperoleh gambaran langsung mengenai pengolahan pangan di industri. Tujuan khusus dari kegiatan PKL yang dilakukan di PT Amanah Prima Indonesia, Tangerang adalah mempelajari proses produksi minuman sari buah dan menguji pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap viskositas minuman sari buah *orange classic*.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL



Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Amanah Prima Indonesia yang berlokasi di Jalan Raya Serang, Km.10, Bitung Jaya, Curug, Kecamatan Cikupa, Kota Tangerang, Banten 15810, Indonesia. Pelaksanaan PKL berlangsung selama dua bulan terhitung sejak 20 Januari 2020 hingga 19 Maret 2020. Pelaksanaan kegiatan PKL ini dipercepat 2 bulan lebih awal dengan adanya tugas tambahan sebagai pengganti waktu PKL yang telah diberikan oleh pihak Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.

2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan selama kegiatan PKL terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya. Pengumpulan data primer ini dilakukan melalui partisipasi aktif dengan terlibat langsung dalam kegiatan yang dilakukan dilapangan, melakukan observasi dan wawancara serta berdiskusi dengan beberapa narasumber terkait. Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari sumbernya, tetapi dari dokumen-dokumen resmi yang dimiliki perusahaan maupun pihak-pihak terkait, umumnya dalam bentuk buku, jurnal dan elektronik (internet). Data sekunder yang diperoleh melalui studi pustaka ini

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