

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, terdapat tiga buah bahan penyegar yang sangat digemari masyarakat dunia yaitu teh, kopi, dan coklat. Teh (*Camellia sinensis*) merupakan minuman yang mengandung kafein yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dengan air panas. Teh diperoleh dari pengolahan daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) dari familia *Theaceae*. Menurut Novita (2012), teh dapat dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan pengolahannya yaitu: teh hijau (*Green Tea*), teh hitam (*Black Tea*), teh Oolong (*Oolong Tea*), teh putih (*White Tea*), teh wangi atau teh bunga (*Jasmine Tea*) dan teh herbal.

Teh telah diklaim berkhasiat bagi kesehatan manusia. Manfaat dari mengkonsumsi teh yang telah dibuktikan melalui penelitian antara lain untuk meningkatkan sistem pertahanan biologis tubuh terhadap kanker, mencegah timbulnya penyakit seperti diabetes dan tekanan darah tinggi, mencegah peningkatan kolesterol darah, dapat mengatur gerak fisik tubuh dengan mengaktifkan sistem saraf karena kandungan kafeinnya, dan menghambat proses penuaan (Oguni, 1996).

Rata-rata konsumsi teh masyarakat Indonesia masih sekitar 0,2-0,35kg perkapita pertahun (Dinas Perkebunan Jawa Barat, 2012). Indonesia merupakan produsen pengekspor teh ke-6 terbesar di dunia dan telah menyumbang devisa negara sekitar 110juta USD per tahunnya (Andrew, 2009). Beberapa tahun terakhir ini, budaya minum teh telah digalakkan untuk meningkatkan konsumsi teh di Indonesia. Minum teh berasal dari daun teh yang diseduh dengan air panas dan dikonsumsi dengan atau tanpa penambahan gula. Penyeduhan teh ini dinilai kurang praktis oleh

masyarakat modern, oleh karena itu diciptakanlah minuman siap saji sekali minum (*ready to drink one way pack*).

PT. Sinar Sosro merupakan pabrik minuman berbasis teh dengan berbagai macam inovasi rasa dan kenampakan. Produk yang diproduksi di PT. Sinar Sosro KPB Gresik adalah produk OWP (*One Way Pack*) seperti Teh Botol Kotak yang merupakan *jasmine tea* yang dikemas dalam kemasan *tetra brix asepti*c, *Fruit Tea* yang merupakan produk olahan teh hitam (*black tea*) dengan menggunakan rasa buah-buahan yang dikemas dalam kemasan *tetra wedge asepti*c (FTG) dan botol PET (FTE), dan *Joy Tea* yang merupakan produk olahan teh dengan menggunakan air *demineralized* (air bebas mineral) yang dikemas dengan botol PET (JTE) serta juga ada Teh Botol dalam kemasan botol PET (TBE) dan varian *less sugar* (TBE LS dan JTE LS). Varian rasa *Fruit Tea* yang diproduksi PT. Sinar Sosro Pabrik Gresik antara lain Teh rasa buah Jambu klutuk (*Guava*), Apel, *Strawberry*, *Blackcurrant*, Apel-Beri Hitam (X-treme), dan Strawberry-Anggur (Fusion).

1.2 Tujuan Pelaksanaan

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT.Sinar Sosro KPB Gresik adalah tanya jawab secara lisan dan observasi lapangan langsung (mulai dari riwayat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, penyediaan bahan baku, bahan tambahan, bahan pembantu dan bahan pengemas, proses produksi, pengolahan limbah, sanitasi pabrik, pengawasan mutu produk, dan penyimpanan produk jadi), serta studi pustaka.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada tanggal 4 sampai 20 Juni 2012 di PT. Sinar Sosro yang berlokasi di Jalan Raya Cangkir Km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik.