

# BAB I PENDAHULUAN

## **1.1. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam hayati. Salah satu sumber kekayaan tersebut berasal dari banyaknya rempah-rempah, contohnya jahe. Jahe merupakan bahan pangan alami yang baik untuk menghangatkan dan meningkatkan stamina tubuh manusia. Oleh karena itu, jahe banyak dimanfaatkan untuk berbagai produk olahan seperti minuman serbuk jahe.

Minuman serbuk merupakan produk pangan berbentuk butiran yang mudah larut dalam air. Cara penyajiannya cukup ditambah dengan air dan siap untuk dikonsumsi. Minuman serbuk jahe merupakan jahe yang diekstraksi lalu dikeringkan dan diolah menjadi serbuk. Produk ini digemari masyarakat sebab dapat disajikan secara mudah dan praktis dibandingkan dengan membuat minuman sari jahe sendiri.

CV. Intrafood telah berpengalaman sejak tahun 1984 dalam mengolah jahe dan rempah-rempah lainnya yang berkualitas dan dari bahan yang telah dibudidayakan di dalam negeri. Setiap hari CV. Intrafood dapat memproduksi sebanyak 360.000 *sachet* (6.480 kg). Produk dari CV. Intrafood pada awalnya hanya terdiri dari empat jenis namun karena tingginya permintaan konsumen kini CV. Intrafood telah mengembangkan produknya menjadi dua belas produk. Beberapa produk yang digemari oleh konsumen adalah Jahe Wangi, Beras Kencur, Serbat Wangi, Jahe Susu, Jahe Kopi, dan Jahe Kopi Susu. Produk yang akan dibahas adalah Jahe Wangi karena produk tersebut paling diminati di pasaran sehingga Jahe Wangi harus diproduksi setiap hari.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di CV. Intrafood dilandasi oleh keperluan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang teknologi pengolahan minuman serbuk khususnya minuman serbuk jahe serta pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang dihasilkan. Selain itu, sebagai perusahaan yang telah banyak berpengalaman dalam mengolah minuman serbuk diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran khususnya mengenai masalah-masalah praktis dan cara penyelesaiannya.

### **1.2. Tujuan Praktek Kerja**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui secara langsung proses produksi minuman serbuksusu jahe yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi di dalam pabrik, pengawasan mutu, distribusi dan manajemen perusahaan.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di Pabrik CV.Intrafood dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
- b. Observasi lapangan
- c. Studi pustaka

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di CV. Intrafood yang berlokasi di Jalan Ir. Juanda no 235, Surakarta dengan waktu pelaksanaan satu bulan, mulai dari tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan 8 Januari 2015.