

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Minuman serbuk merupakan produk pangan berbentuk butiran yang mudah larut dalam air. Produk ini digemari masyarakat sebab dapat disajikan secara mudah dan praktis. Cara penyajiannya cukup ditambah dengan air dan siap untuk dikonsumsi. Salah satu contoh minuman serbuk yaitu jahe serbuk.

Jahe serbuk merupakan jahe yang diambil ekstraknya lalu dikeringkan dan diolah menjadi serbuk. Minuman jahe serbuk dapat menghangatkan badan serta menambah stamina dalam tubuh. Jahe serbuk dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air, terkadang pula ditambahkan susu sehingga menjadi minuman susu jahe.

Susu meningkatkan citarasa minuman jahe. Susu memiliki flavor khas yang cocok dikombinasikan dengan jahe. Penambahan susu juga meningkatkan nilai gizi minuman jahe. Sejumlah nutrisi seperti karbohidrat dalam bentuk laktosa, lemak, protein, vitamin dan mineral terkandung di dalam susu.

Minat konsumen untuk mengonsumsi minuman susu jahe cukup banyak. Industri minuman pun mulai berkembang untuk memproduksi minuman serbuk susu jahe. Salah satu perusahaan yang memproduksi minuman serbuk susu jahe serbuk di Jawa Timur adalah PT. Selaras Husada. Perusahaan ini memproduksi minuman serbuk susu jahe dengan merk Jahe Klop. Produksi minuman susu jahe serbuk di PT. Selaras Husada baru menginjak tahun kelima namun distribusinya telah mencapai luar pulau yaitu Sumatera, Kalimantan, Sulawesi dan Nusa Tenggara.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Selaras Husada dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang teknologi pengolahan minuman serbuk khususnya susu jahe serta pengendalian mutu dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk dihasilkan.

### **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:

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

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di Pabrik PT. Selaras Husada dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Studi pustaka

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

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT. Selaras Husada yang berlokasi di Pergudangan Tiara Jabon Blok F2 No. 6, Sidoarjo dengan

waktu pelaksanaan lima jam per hari dari tanggal 17 Desember 2013 sampai dengan 17 Januari 2014.