

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman beralkohol adalah minuman yang dibuat melalui proses fermentasi dengan menggunakan *yeast*. Minuman beralkohol jenisnya sangat beragam, seperti rum, *wine*, *tequila*, *brandy*, *whiskey*, cii, tuak, absinthe, *vodka*, sake, jagermeister, margarita, soju, dan bir. Minuman beralkohol yang sering dijumpai di Indonesia adalah bir. Bir merupakan minuman beralkohol yang dibuat melalui proses fermentasi dari *malted barley* dan ditambahkan dengan *hops* (*Institute Brewing and Distilling*, 2008). Bir memiliki kadar alkohol sebesar 4-5%.

Pengolahan bir di Indonesia mengalami perkembangan yang baik, hal ini ditandai dengan munculnya berbagai pabrik bir di Indonesia, seperti PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk., PT. Bali Hai Brewery Indonesia, PT. Delta Djakarta, PT. Gitaswara Indonesia, dan lain sebagainya. PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. adalah sebuah perusahaan multinasional yang memproduksi bir pertama kali di Indonesia. PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. juga merupakan sebuah anak perusahaan Heineken yang memproduksi minuman beralkohol dan minuman bersoda. Produk minuman beralkohol yang diproduksi, antara lain Bintang Pilsener, Bintang Radler, Heineken, dan Guinness. Produk minuman bersoda yang diproduksi, antara lain Bintang Zero, Green Sands, Bintang Radler 0%, Bintang Maxx, dan Fayrouz.

Produk-produk tersebut sangat familiar di kalangan masyarakat, sehingga PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. memiliki dua buah *Brewery* di Indonesia. *Brewery* pertama PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. berada di Tangerang, sedangkan *Brewery* kedua berada di Sampang Agung. Kedua

Brewery ini memproduksi produk yang berbeda. *Brewery* Tangerang hanya memproduksi minuman beralkohol, seperti Bintang Radler, Bintang (kemasan kaleng), Heineken dan Guinness. Berbeda halnya dengan *Brewery* Sampang Agung yang memproduksi minuman beralkohol (Bintang) dan semua merek minuman bersoda.

Keberadaan dua *brewery* ini menunjukkan bahwa PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. merupakan salah satu perusahaan bir yang perkembangannya sangat baik dan tetap bertahan, walaupun ada banyak kompetitor yang bermunculan. PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. memiliki serangkaian proses produksi, meliputi *Brewing*, *Packaging* dan *Engineering*. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilakukan khususnya di bagian *Brewing*. *Brewing* adalah departemen yang bertugas untuk memasak bahan baku (*malted barley*) menjadi *mature beer* yang siap untuk dilakukan pembotolan (*packaging*). Laporan yang dibuat secara khusus akan menjelaskan tentang proses produksi di departemen *Brewing*.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan bir serta pengendalian mutu produk selama proses produksi.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bir di PT. MULTI BINTANG INDONESIA yang berlokasi di Jalan Raya Mojosari-Pacet Km. 50, Sampang Agung, Kutorejo, Jawa Timur.
2. Mempelajari pengendalian mutu produk selama proses produksi.

1.3. Metode

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

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

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 3 Januari 2017 sampai dengan tanggal 2 Februari 2017. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di PT. Multi Bintang Indonesia, Tbk. yang berlokasi di Jalan Raya Mojosari-Pacet Km. 50, Sampang Agung, Kutorejo, Jawa Timur.