

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan teknologi masyarakat memerlukan segala sesuatu yang lebih instan dan mudah untuk dikonsumsi. Masyarakat sekarang lebih menginginkan suatu kemudahan dalam pemenuhan kebutuhan pangan mereka dengan penyajian makanan yang lebih praktis namun tetap beragam. Adanya perubahan pola konsumsi seperti ini memiliki dampak positif terhadap perkembangan industri minuman dan salah satunya adalah teh dalam kemasan botol.

Minuman teh adalah salah satu produk minuman yang berasal dari hasil seduhan daun teh (*Camelia sinensis*). Pada zaman modern ini, minuman teh diproduksi dalam bentuk langsung konsumsi oleh konsumen tanpa perlu menyeduh daun teh terlebih dahulu, mengingat konsumen memerlukan segala sesuatu yang praktis dan serba cepat. Produk minuman teh memiliki beragam jenis kemasan, salah satu yang sering digunakan adalah kemasan botol (PET). Indonesia merupakan negara produsen teh pada urutan ke lima di dunia setelah India, Cina, Sri Lanka, dan Kenya. Pada tahun 2002 total produksi teh Indonesia mencapai 172.790 ton atau 5,7 persen dari total produksi teh dunia yang mencapai 3.062.632 ton (International Tea Committee/ITC, 2003).

Besarnya total produksi teh ini kemudian dimanfaatkan oleh para pengusaha untuk membuat teh kemasan dalam botol. Hal ini mendapat sambutan baik dari masyarakat dan dengan semakin berkembangnya jaman meningkatkan jumlah kebutuhan teh kemasan dalam botol tersebut. Meningkatnya jumlah konsumen teh kemasan dalam botol ini membuat pengusaha lokal dan internasional bermunculan untuk memenuhi kebutuhan

masyarakat akan teh dalam kemasan. Jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia menduduki posisi kedua setelah air mineral. Menurut data Asosiasi Industri Minuman Ringan (Asrim) tahun 2014, jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia mencapai 2 miliar liter atau sebanyak 1,07 pon (0,5 kg) daun teh per orang dalam setahun.

PT. Suntory Garuda Beverage Sidoarjo merupakan salah satu pabrik terbesar di Indonesia dalam industri minuman seperti teh, jelly dan minuman rasa buah yang beragam dan telah dikenal secara luas oleh masyarakat. Produk PT. Suntory Garuda Beverage Sidoarjo juga dikenal dengan harganya yang terjangkau dan berkualitas, sehingga dengan melakukan praktik kerja ini, mahasiswa dapat belajar lebih jauh mengenai industri minuman ini.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP tersebut secara umum yaitu memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta permasalahannya di lapangan.

Secara khusus, PKIPP ini bertujuan untuk:

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari spesifikasi mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan teh.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan teh.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode :

1. Tanya jawab

Menggali informasi dengan pihak-pihak dari instansi perusahaan yang bersangkutan untuk mendapatkan tambahan pengetahuan.

2. Observasi lapangan

Melakukan pengamatan atau partisipasi secara langsung dalam mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada di lokasi perusahaan tempat melakukan PKIPP.

3. Praktik Kerja

Melakukan partisipasi secara langsung dalam kegiatan kerja di bagian Departemen *Quality Assurancel* (QA) dan Laboratorium perusahaan tempat melakukan PKIPP.

1.4. Waktu dan Tempat PraktIk Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan PKIPP ini dimulai pada tanggal 19 Desember 2016 sampai dengan 19 Januari 2017, setiap hari Senin sampai Jumat mulai pukul 08.00–17.00 WIB.

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan di PT. Suntory Garuda Beverage Sidoarjo yang berlokasi di Jalan Sawunggaling No. 24, Jemundo, Taman, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia.