

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air merupakan bahan yang sangat penting untuk kehidupan manusia. Setiap hari tubuh manusia memerlukan air untuk membantu memperlancar proses metabolisme dalam tubuh. Air yang biasa dikonsumsi untuk memenuhi metabolisme dalam tubuh manusia adalah air minum. Ada banyak sumber air yang dapat digunakan sebagai air minum. Sumber air yang sering digunakan sebagai air minum adalah PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), air tanah, dan air permukaan.

Tingkat pencemaran air yang tinggi menjadikan banyak sumber air yang tidak layak untuk dijadikan sumber air minum. Kondisi air yang tercemar banyak terdapat di daerah perkotaan yang padat akan penduduk. Pencemaran air yang terjadi dapat disebabkan oleh limbah rumah tangga dan pabrik yang langsung dibuang ke sungai tanpa adanya proses pengolahan terlebih dahulu. Proses pengolahan limbah sebelum dibuang ke badan air perlu dilakukan untuk memperoleh air dengan kualitas yang sesuai dengan standar agar tidak menyebabkan badan sumber air menjadi tercemar. Badan sumber air yang tercemar akan berdampak luas terhadap lingkungan, terutama terhadap kualitas air yang akan digunakan sebagai sumber air minum.

Di jaman modern sekarang ini, kesadaran manusia akan air minum yang layak untuk memenuhi metabolisme tubuh semakin tinggi. Banyaknya cemaran pada badan sumber air menyebabkan masyarakat mengalami kesulitan untuk mendapatkan air minum yang layak untuk dikonsumsi. Mengonsumsi air minum yang tidak layak dikonsumsi dapat menyebabkan penyakit. Salah satu penyakit yang sering dijumpai akibat hal tersebut adalah

diare. Air minum yang dikonsumsi harus bersih, aman, dan sesuai dengan standar ketentuan SNI.

Dengan tingginya kesadaran akan pentingnya konsumsi air minum yang layak dan juga praktis menyebabkan semakin berkembang industri pengolahan Air Minum Dalam Kemasan atau AMDK yang siap dikonsumsi secara langsung. Industri pengolahan AMDK mengolah air dari sumber air menjadi AMDK yang sesuai dengan standar SNI. Adanya AMDK sangat praktis dan mempermudah konsumen dalam mengkonsumsi air minum yang layak setiap hari.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) bagi mahasiswa meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan AMDK *cup*, botol, dan galon yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT. Erindo Mandiri dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui prinsip-prinsip manajemen perusahaan.
5. Mengetahui faktor-faktor penting dalam lingkungan kerja industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada PKIPP ini adalah melakukan pengamatan dan berpartisipasi secara langsung pada setiap bagian yang berhubungan dengan proses produksi, berdiskusi dengan para staff, observasi langsung di lapangan, serta pengumpulan data dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP ini dilaksanakan di PT. Erindo Mandiri yang berlokasi di Jl. Damarwulan nomor 2 Gambiran, Prigen-Pasuruan. Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan dari tanggal 8 Januari sampai 26 Januari 2018. Informasi mengenai detail dari kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Jadwal Kegiatan PKIPP di PT. Erindo Mandiri

No	Hari/Tanggal	Jam	Materi	Penanggung Jawab
1	Senin, 08-01-2018	08.00-13.00	- Perkenalan - Peninjauan pabrik secara global	Basri
2	Selasa, 09-01-2018	08.00-09.30 09.30-16.00	- Tinjauan umum - Proses produksi - Praktek proses produksi	Triono
3	Rabu, 10-01-2018	08.00-16.00	- Praktek proses produksi	Triono
4	Rabu, 17-01-2018	08.00-16.00	- Kepersonaliaan	Sugiyanto
5	Kamis, 18-01-2018	08.00-16.00	- <i>PPIC</i> , gudang, distribusi	Budi
6	Jumat, 19-01-2018	08.00-16.00	- Pengamatan spesifikasi mesin dan penggunaan energi	Triono
7	Sabtu, 20-01-2018	08.00-16.00	- Praktek <i>backwash</i> dan spesifikasi mesin	Totok
8	Senin, 22-01-2018	08.00-16.00	- Pengenalan <i>quality control</i> dan <i>jobdesc</i>	Basri
9	Selasa, 23-01-2018	08.00-16.00	- Sanitasi - Kontrol proses dan praktek - Kontrol bahan kemas dan praktek	Sofyan
10	Rabu, 24-01-2018	08.00-16.00	- Praktek uji mikrobiologi dan kimia	Sofyan
11	Kamis, 25-01-2018	08.00-16.00	- <i>Review</i>	Basri
12	Jumat, 26-01-2018	08.00-16.00	- <i>Review</i>	Basri