

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Air merupakan hal yang umum dimanfaatkan oleh manusia dalam kehidupannya sehari-hari, salah satunya adalah air minum. Berdasarkan pasal 33 ayat (3) Undang-Undang Dasar 1945 menyatakan bahwa bumi dan air dan kekayaan alam yang terkandung di dalamnya dikuasai oleh negara dan dipergunakan untuk sebesar-besarnya kemakmuran rakyat. Air minum merupakan air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung dikonsumsi (Permenkes RI No. 492/Menkes/Per/IV/2010). Air yang tersedia di alam, tidak seluruhnya dapat dikonsumsi langsung oleh masyarakat. Air yang berasal dari berbagai sumber memiliki mutu dan kualitas yang berbeda-beda. Konsumsi air yang kurang baik kualitasnya dapat menyebabkan timbulnya berbagai penyakit, sehingga kualitas air untuk dikonsumsi harus memenuhi kualitas yang baik dan layak diminum. Pemerintah telah menetapkan persyaratan air yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 416/MENKES/Per/IX/1990 tentang air yang kualitasnya memenuhi persyaratan kesehatan dan aman dikonsumsi langsung untuk keperluan air sehari-hari. Beberapa persyaratan yang harus diperhatikan untuk menghasilkan air minum yang aman dikonsumsi, meliputi persyaratan biologis, kimia, fisik, dan sensoris (Kusumakerti, 2020). Syarat fisik yang harus dipenuhi adalah air yang tidak berwarna, jernih, dan bersuhu dibawah suhu udara. Syarat biologis yang harus ditekankan adalah menghindari kontaminasi dari bakteri patogen pada air minum. Syarat sensoris yang harus dipenuhi adalah tidak berbau dan tidak berasa. Parameter yang digunakan untuk mengontrol air minum bebas dari bakteri adalah keberadaan *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Coliform*. Sedangkan, syarat kimia yang harus dipenuhi adalah air yang tidak tercemar secara berlebihan oleh zat-zat kimia maupun mineral yang dapat membahayakan keselamatan konsumen dan syarat tingkat keasaman yang harus dipertahankan pada air tersebut. Berdasarkan persyaratan SNI 01-355

3 2006 tentang air mineral, persyaratan yang harus dipenuhi adalah tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, nilai pH 6,0 – 8,5, kekeruhan maks. 3 Ntu, zat organik maks. 10 mg/L, serta kadar mineral sesuai dengan batas yang telah ditentukan.

Bahan baku air mentah yang diperoleh dari sumber diolah hingga dihasilkan produk air minum dalam kemasan yang aman dan layak dikonsumsi. Pengolahan air minum meliputi proses pemisahan air dari kontaminannya secara biologi, kimia, fisik, dan sensori. Kualitas dari air minum yang dihasilkan dipengaruhi oleh kualitas air bahan baku, jenis peralatan yang digunakan, perawatan peralatan, penanganan air hasil pengolahan, kebersihan proses produksi, sanitasi pabrik, dan lainnya.

PT. Tirta Investama merupakan salah satu produsen air minum dalam kemasan di Indonesia yang memproduksi air kemasan berkualitas dan telah mengoperasikan sebanyak 21 (dua puluh satu) pabrik yang tersebar di Jawa, Bali, Sumatra, dan Sulawesi. Merek dagang yang diproduksi oleh PT. Tirta Investama (Aqua Danone) adalah “Mizone” dan “Aqua”. PT. Tirta Investama Keboncandi Pasuruan yang berlokasi di Jl. Raya Winongan, Gondangwetan, Kabupaten Candi, Kecamatan Gondang Wetan, Pasuruan, Jawa Timur telah berdiri sejak tahun 2005 dan merupakan tempat dilaksanakannya Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena pabrik tersebut memiliki jangkauan distribusi produk yang luas serta mampu memproduksi produk minuman kemasan yang berkualitas.

## **1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan air mineral dalam kemasan dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan AMDK oleh PT. Tirta Investama Pabrik Keboncandi Pasuruan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama produksi serta pengolahan.
3. Memahami manajemen proses di PT. Tirta Investama Pabrik Keboncandi.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Tirta Investama Pabrik Pasuruan dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Wawancara dan pengenalan singkat oleh perwakilan dari divisi *Human Resource* untuk memperoleh informasi mengenai pelaksanaan praktik kerja, susunan organisasi, sejarah, serta penjelasan mengenai divisi *Quality*.
2. Kunjungan pabrik PT. Tirta Investama Pabrik Keboncandi bersama dengan pembimbing pabrik untuk melihat secara langsung proses produksi galon Aqua milik PT. Tirta Investama Pabrik Keboncandi.
3. Dokumentasi untuk memperoleh gambar yang diperlukan untuk pengerjaan tugas dan pembuatan laporan.

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

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 2 Januari 2023 hingga 31 Januari 2023 secara luring di PT. Tirta Investama Pabrik Keboncandi Pasuruan yang berlokasi di Jl. Raya Winongan, Gondangwetan, Kabupaten Candi, Kecamatan Gondang Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.