

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi untuk menghilangkan rasa haus (Winarti, 2006). Air putih umumnya menjadi pilihan utama karena baik bagi kesehatan, namun kini berbagai jenis minuman terus dikembangkan. Berdasarkan bahan bakunya, minuman dapat berasal dari buah-buahan, biji-bijian, daun, hingga bahan sintesis. Ditinjau dari proses pengolahannya, minuman dibedakan menjadi fermentasi dan non fermentasi. Minuman non-fermentasi diproses tanpa melibatkan aktivitas mikroorganisme sehingga karakteristik rasa asli dari bahan baku tetap terjaga. Salah satu contohnya adalah sari buah, yaitu minuman non-fermentasi yang dibuat dari campuran air minum, ekstrak buah, gula, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tanpa proses fermentasi (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Sari buah dapat dikonsumsi langsung atau melalui pengolahan seperti pasteurisasi dan pengemasan untuk memperpanjang masa simpan.

Berbeda dengan minuman non-fermentasi, minuman fermentasi seperti *wine* melibatkan *yeast* yang mengubah sukrosa menjadi alkohol, serta berbagai senyawa hasil samping fermentasi seperti ester dan senyawa volatil lainnya yang mempengaruhi rasa, aroma, dan daya simpan. *Wine* merupakan salah satu minuman tertua di dunia yang telah dikonsumsi selama ribuan tahun. *Wine* telah menjadi bagian penting dari berbagai budaya dan tradisi di seluruh dunia, baik dalam konteks upacara keagamaan, perayaan, maupun konsumsi harian. Di Indonesia konsumsi *wine* juga semakin meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Selain dikonsumsi sebagai minuman, *wine* juga dapat digunakan sebagai bahan masakan, terutama dalam hidangan *western*. Beberapa penggunaan *wine* dalam masakan seperti *white wine sauce* atau untuk marinasi bahan pangan sehingga mampu meningkatkan aroma dan cita rasa makanan. *Wine* adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi sari anggur melalui serangkaian proses biokimia yang kompleks. Berdasarkan SNI 01-4018-1996, kadar alkohol

dalam *wine* berkisar antara 8–20% (v/v). *Wine* memiliki aroma dan cita rasa yang kompleks dibandingkan dengan sari buah karena proses fermentasi menghasilkan berbagai senyawa volatil seperti ester, alkohol, yang membentuk karakter sensori yang khas.

Secara umum, *wine* dibedakan menjadi dua jenis utama, yaitu *red wine* dan *white wine*. *Red wine* diolah secara fermentasi dengan menggunakan sari anggur merah atau hitam bersama dengan biji dan kulitnya, sedangkan *white wine* diolah secara fermentasi dengan bahan baku anggur hijau yang telah dipisahkan dari kulit dan bijinya (Joshi et al., 2017). Perbedaan ini mempengaruhi warna, rasa, dan kandungan senyawa fenolik dalam produk akhir (Fuhrman et al., 2001). *Red wine* cenderung memiliki rasa yang lebih kuat dan kaya akan tanin, sementara *white wine* memiliki profil yang lebih ringan, dan segar. Proses fermentasi pada *red wine* maupun *white wine* melibatkan penggunaan dari *yeast* atau khamir yang berperan dalam menghidrolisis sukrosa dalam anggur menjadi glukosa dan fruktosa oleh enzim invertase. Selanjutnya *yeast* akan metabolisme glukosa menjadi etanol dan karbon dioksida (Fidyasari et al., 2022).

Pasar minuman beralkohol di Indonesia mencatat tingkat pertumbuhan tahunan sebesar 9,8% pada periode 2014-2019 dan diperkirakan akan terus meningkat hingga tahun 2030 (Raharja & Arismunandar, 2023), mencerminkan peningkatan minat konsumen terhadap berbagai jenis produk alkohol, termasuk *wine*. Meningkatnya tren konsumsi *wine* ini membuka peluang besar bagi produsen lokal untuk mengembangkan *wine* berkualitas dengan memanfaatkan anggur lokal. Salah satu pelopor dalam industri ini adalah PT Arpan Bali Utama, yang didirikan pada tahun 1994, terletak di Jl. Danau Tondano, Sanur, Bali. Perusahaan ini memproduksi *wine* dengan menggunakan buah anggur yang ditanam di Hatten Wines *Vineyard*, Sanggalangit, Buleleng, Bali yang juga merupakan tempat wisata petik anggur. Selain menggunakan buah anggur dari *vineyard*, PT Arpan Bali Utama juga menjalin hubungan kemitraan dengan petani lokal untuk mensuplai kebutuhan anggur. PT Arpan Bali Utama memiliki 99 karyawan tetap dan 39 karyawan tidak tetap dengan pengaturannya 5 (lima) hari kerja dan jam kerja 8 jam setiap harinya.

Proses produksi di PT Arpan Bali Utama mengikuti *product layout* yang sistematis, dimulai dari penerimaan buah anggur segar yang kemudian melewati tahap *crushing* dan *pressing* untuk mendapatkan sari anggur, dilanjutkan dengan *settling* dan *racking* untuk memisahkan partikel sebelum difermentasi. Selanjutnya, *wine* yang telah difermentasi akan menjalani tahapan pasca-fermentasi, *racking* lanjutan, *cold stabilization* untuk menstabilkan dan menjernihkan *wine*, serta *filtration* untuk menjamin kejernihan produk. *Wine* dikemas melalui proses *bottling* dan didistribusikan ke Hatten Wines sebagai mitra distribusi.

Sweet Alexandria merupakan salah satu produk *white wine* unggulan dari PT Arpan Bali Utama yang dirilis pada 1999. *Wine* ini memiliki kadar alkohol 11% dan tergolong *semi-sweet wine*. Dibuat dari varietas anggur *Muscat St Vallier* dan *Chenin Blanc* hasil kebun lokal, *Sweet Alexandria* memiliki aroma *fruity* dengan cita rasa manis-asam. Produk ini telah meraih berbagai penghargaan, seperti *Asia Wine Trophy 2018* dan *China Wine & Spirit Awards 2014*. *Sweet Alexandria* didistribusikan melalui Hatten Wines ke hotel, supermarket, dan toko minuman beralkohol di seluruh Indonesia.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan mempraktikkan secara langsung proses produksi *wine*.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan *wine* meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga didapatkan *wine* yang siap konsumsi dan dipasarkan oleh PT Arpan Bali Utama.

2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait proses pengolahan di PT Arpan Bali Utama.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui dan memahami manajemen di PT Arpan Bali Utama agar kondisi nyata yang terjadi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan, profesionalitas kerja, dan penyelesaian masalah di dunia kerja yang nyata.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Arpan Bali Utama dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Observasi yang bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh PT Arpan Bali Utama.
2. Wawancara yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, struktur organisasi, serta hal-hal lainnya yang tidak didapat diperoleh dari hasil observasi.
3. Praktik kerja yang bertujuan untuk mengasah kemampuan dan melatih sikap profesional dalam bekerja.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan ini dilaksanakan selama kurang lebih 1 (satu) bulan di PT Arpan Bali Utama yang dibagi menjadi 2 (dua) lokasi, yaitu Hatten Wines Vineyard yang terletak pada Jl. Seririt - Gilimanuk, Buleleng, Bali pada tanggal 31 Januari - 06 Februari 2025 dan Hatten Winery - Factory pada tanggal 07 - 28 Februari 2025 di Jl. Danau Tondano Gg. 1X, Sanur, Denpasar Selatan, Bali.