

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri pangan yang ada di Bali semakin meningkat. Menurut Badan Pusat Statistik (2025) terdapat 57 perusahaan di Bali yang telah berkembang di sektor minuman. Salah satunya ialah Firma (Fa.). Udiyana di Denpasar. Menurut Muhammad (2021), firma merupakan bentuk perusahaan dijalankan oleh dua orang atau lebih dengan menggunakan nama bersama, di mana setiap orang bertanggung jawab secara tidak terbatas terhadap kewajiban perusahaan yang memiliki produk unggulan yaitu brem Bali dan arak dengan merk Dewi Sri. Aktivitas produksi dimulai sejak tahun 1968 dan dikenal sebagai salah satu pelopor produsen arak Bali. Fa. Udiyana memanfaatkan tradisi pembuatan arak secara profesional namun tetap mempertahankan metode tradisional untuk menjaga cita rasa asli minuman ini dengan memastikan kualitas dan keamanan produknya. Produk ini telah menjadi simbol kualitas arak Bali yang konsisten dan dipercaya oleh konsumen lokal dan wisatawan, serta digunakan dalam acara sosial dan ritual adat di Bali.

Arak merupakan salah satu minuman tradisional beralkohol yang berasal dari Bali yang merupakan hasil dari fermentasi berbahan dasar beras ketan putih. Bahan baku beras ketan putih yang dapat difermentasi menjadi alkohol dengan menggunakan ragi tape (Nalino et al., 2025). Arak beras telah dikenal dan diproduksi secara turun-temurun dengan cara yang sederhana melalui proses fermentasi yang kemudian dilanjutkan dengan destilasi, sehingga menghasilkan arak dengan cita rasa khas, sehingga hal tersebut membedakan dari minuman beralkohol tradisional dari daerah lainnya (Gunawan & Yustika, 2024).

Arak berfungsi sebagai minuman, di konsumsi dalam jumlah yang cukup dapat memberikan efek relaksasi pada tubuh karena kandungan etanolnya mampu memengaruhi sistem saraf pusat sehingga tubuh terasa lebih rileks dan hangat. Konsumsi alkohol dalam kadar rendah juga diketahui dapat membantu meningkatkan sirkulasi darah dan memberikan sensasi nyaman pada tubuh.

Arak tradisional juga memiliki manfaat dari aspek sosial. Konsumsi minuman beralkohol dalam jumlah yang cukup dikaitkan dengan peningkatan interaksi sosial pada individu ketika digunakan dalam kegiatan adat maupun pertemuan sosial. Di Bali, arak tidak hanya berfungsi sebagai minuman, tetapi juga menjadi bagian penting dalam upacara adat dan budaya sehingga memiliki nilai spiritual dan budaya yang tinggi.

Pengembangan arak sebagai produk khas daerah Bali memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat lokal. Produksi arak mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama pada sektor industri rumah tangga dan pariwisata. Legalitas dan pengawasan mutu terhadap arak Bali juga mendorong produk ini menjadi salah satu identitas budaya sekaligus komoditas ekonomi daerah. Pentingnya mengenal arak Bali, baik dari persiapan bahan baku, proses produksi, serta peran arak dalam aspek budaya, sosial, dan ekonomi masyarakat Bali diharapkan mendukung pelestarian produk tradisional khas Bali serta pengembangan industri arak lokal yang memiliki kualitas dan daya saing.

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 arak Bali.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan arak Bali meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga didapatkan arak Bali yang siap konsumsi dan dipasarkan oleh Fa. Udiyana.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas

sederhana terkait proses pengolahan di Fa. Udiyana.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui sistem manajemen yang diterapkan di Fa. Udiyana sehingga kondisi nyata pelaksanaan manajemen di perusahaan dapat dipahami.
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 Fa. Udiyana dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Observasi bertujuan untuk memperoleh data dengan melakukan pengamatan terhadap proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh Fa. Udiyana.
2. Wawancara yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing lapangan maupun pekerja yang lain secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, struktur organisasi, serta hal-hal lainnya yang tidak 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 Fa. Udiyana yang terletak di Jl. Danau Tondano No 58, Sanur, Denpasar Selatan, Bali. Pada tanggal 5 Januari - 5 Februari 2026.