

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia, prevalensi intoleransi laktosa pada anak usia 12-14 tahun mencapai 73% dan lansia sebesar 66% (Hegar et al., 2015). Tingginya populasi intoleransi laktosa mendorong pengembangan alternatif pengganti produk susu, salah satunya adalah *non-dairy creamer*. Krimer merupakan produk berupa bubuk atau cairan, yang umumnya ditambahkan pada minuman seperti kopi, teh, dan coklat untuk menambah cita rasa, *body*, dan mengubah warna (Hakim, 2019). Krimer memiliki dua jenis, yaitu *dairy creamer* (berbasis lemak hewani) dan *non-dairy creamer* (berbasis lemak nabati). Konsumsi *dairy creamer* yang berlebihan dapat meningkatkan kolesterol jahat (LDL) dalam darah, sedangkan *non-dairy creamer* dapat menurunkan risiko gangguan kesehatan (Almatsier, 2001). Oleh karena itu, *non-dairy creamer* menjadi pengganti susu atau krim berbasis lemak nabati yang lebih sehat dan aman untuk konsumen dan penderita intoleransi laktosa.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri pangan, khususnya *non-dairy creamer* adalah PT. Lautan Natural Krimerindo (LNK) yang didirikan pada tahun 2010. “FiberCreme” (*non-dairy creamer*) yang diproduksi oleh PT. LNK mengandung tinggi serat, rendah gula, bebas kolesterol, bebas lemak trans, bebas gluten, bebas laktosa dan indeks glikemik yang rendah. Komposisi utama dalam “FiberCreme” merupakan *non-dairy creamer* berbasis serat pangan yang memiliki karakteristik tinggi serat dan rendah gula. Selain menjadi pengganti susu atau krim, “FiberCreme” juga bisa berperan sebagai pengganti santan karena memiliki rasa yang hampir mirip dengan santan, gurih, sedap, dan berkrim (PT. Lautan Natural Krimerindo, 2020).

Perjalanan PT. LNK dimulai dengan memproduksi produk komersial *non-dairy creamer* dan mendapatkan sertifikasi halal dari

MUI pada tahun 2012. Kemudian, PT. LNK menerapkan ISO 9001 dan ISO 22000 serta mengimplementasikan sistem *Enterprise Resource Planning* (ERP) untuk mendukung manajemen operasional yang lebih efisien pada tahun 2013. Produk yang pertama kali diluncurkan adalah produk *foaming creamer* bernama “Lautan Dairy” pada tahun 2014. Setelah dua tahun, PT. LNK membuat produk inovatif yang menjadi produk unggulan mereka hingga saat ini yaitu “FiberCreme”. Tidak hanya itu, terdapat beberapa produk-produk unggulan lainnya seperti “RichCreme”, “Lautan Krimer”, “Lautan Dairy”, dan “Lautan Premix”.

PT. LNK mendirikan anak perusahaan bernama Lautan Mitra Kreasi dan memperoleh penghargaan ternama secara nasional dan internasional. Perkembangan PT. LNK berhasil membuat perusahaan bersaing secara global khususnya di Australia, Melanesia, Micronesia, Polinesia, Amerika Selatan, Benua Eropa, Afrika, Asia dan Timur Tengah. Melalui kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP), kami mahasiswi FTP UKWMS dapat mempelajari berbagai aspek pendukung di industri pengolahan krimer khususnya *non-dairy creamer* (struktur organisasi, bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan, distribusi, spesifikasi mesin, sumber daya yang digunakan, sanitasi pabrik, pengendalian mutu, dan pengolahan limbah). Selain itu, dengan penempatan di departemen *Research and Development*, juga mendapat tugas menganalisis tren pasar di berbagai negara, membuat prototipe awal produk *non-dairy creamer*, dan menguji kualitas produk *non-dairy creamer*. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran dan pengalaman untuk menghubungkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik di dunia industri.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami teori-teori yang didapatkan selama perkuliahan serta mengetahui, dan memahami secara langsung proses produksi *non-dairy creamer*, sekaligus permasalahan dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mahasiswa mampu mengetahui struktur organisasi dan sistem manajemen industri pangan.
2. Mahasiswa mampu mengamati dan memahami tahapan proses produksi *non-dairy creamer*, mulai dari penanganan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan produk akhir.
3. Mahasiswa mampu mengetahui penerapan sanitasi pabrik, pengendalian mutu produk, dan pengolahan limbah.
4. Mahasiswa mampu mengenali permasalahan yang muncul di lapangan serta memahami cara mengatasi permasalahan tersebut.
5. Mahasiswa mampu melatih keterampilan seperti menerapkan ilmu pengetahuan, bersikap profesional, dan memiliki kemampuan *problem solving*.

1.3. Metode Pelaksanaan

Selama pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP), metode yang digunakan untuk mendapatkan informasi dan data terdiri dari:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengamatan objek secara langsung di lapangan selama proses pengolahan berlangsung, sehingga diperoleh informasi yang bersifat nyata dan sesuai dengan keadaan yang sesungguhnya.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode tanya jawab antara mahasiswa dengan pembimbing lapangan atau karyawan lainnya, sehingga didapatkan informasi atau data yang spesifik.

c. Metode Partisipasi

Metode partisipasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui keterlibatan langsung mahasiswa dalam kegiatan PKIPP di PT. Lautan Natural Krimerindo, sehingga data diperoleh berdasarkan pengalaman di lapangan.

d. Metode Studi Literatur

Metode studi literatur adalah metode pengumpulan informasi melalui literatur, jurnal ilmiah, laporan, dan buku yang terkait. Metode ini bertujuan untuk memvalidasi kesesuaian antara teori dengan

penerapannya selama kegiatan PKIPP di PT. Lautan Natural Krimerindo.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama kurang lebih 1 (satu) bulan pada tanggal 6–31 Januari 2026 di PT. Lautan Natural Krimerindo yang berlokasi di Jl. Raya Mojosari, Pacet KM. 4, Dusun Pesanggrahan, Kecamatan Kutorejo, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61383.