

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jahe merupakan kelompok rempah-rempah yang tingkat produktivitasnya tinggi dan mudah diperoleh dengan harga relatif murah di Indonesia. Badan Pusat Statistik (2013), menunjukkan data tingkat produktivitas jahe di Indonesia sebesar 107.734 ton per tahun. Tingginya tingkat produktivitas jahe di Indonesia ini kurang diimbangi dengan pemanfaatannya karena kurangnya inovasi produk. Salah satu inovasi produk berbasis jahe yang ditemui adalah pengolahan sari jahe menjadi susu jahe instan.

Susu jahe merupakan produk minuman yang memiliki manfaat menyehatkan bagi tubuh. Penambahan susu ke dalam produk jahe dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kandungan nutrisi, namun proses pembuatan susu jahe tersebut membutuhkan waktu yang cukup lama. Seiring perkembangan jaman yang dituntut serba cepat, maka PT. Selaras Husada menciptakan suatu produk susu jahe dalam bentuk instan.

PT. Selaras Husada merupakan suatu perusahaan susu jahe instan dengan merek “Jahe Klop” yang terletak di Jawa Timur. Perusahaan yang lebih sejak 6 tahun yang lalu ini telah mampu memasarkan produknya hingga ke berbagai pulau di luar Pulau Jawa, seperti Bali, Sumatera, Kalimantan hingga Nusa Tenggara.

PT. Selaras Husada juga memiliki produk lain seperti Vanilla Latte “Klip Klop”, disamping Susu Jahe “Klop”. Namun, pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Selaras Husada lebih difokuskan kepada produk susu jahe. Alasan ini didasarkan adanya keinginan penulis memperoleh wawasan dan pengetahuan mengenai proses pengolahan minuman susu jahe instan, pengendalian mutu setiap

proses, serta sanitasi hingga tercipta produk akhir berupa susu jahe instan yang berkualitas.

1.2. Tujuan Praktek Kerja

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

1. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
2. Mengetahui secara langsung proses produksi minuman serbuk susu jahe yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi di dalam pabrik, pengawasan mutu, distribusi dan manajemen perusahaan.
3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di Pabrik PT. Selaras Husada dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT. Selaras Husada yang berlokasi di Pergudangan Tiara Jabon Blok F2 No. 6, Sidoarjo dengan waktu pelaksanaan empat jam per hari dari tanggal 15 Desember 2014 sampai dengan 17 Januari 2015.