

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Masyarakat zaman sekarang umumnya menyukai hal-hal yang praktis, termasuk soal minuman. Salah satu jenis minuman yang digemari masyarakat adalah minuman serbuk. Menurut Oktaviany (2002) dalam Rena (2011) minuman serbuk merupakan produk jenis minuman yang berdaya tahan lama, cepat saji, praktis, dan mudah dalam pembuatannya. Proses pembuatan minuman serbuk secara umum terdiri dari dua tahapan, yaitu proses ekstraksi dan proses pengeringan. Ekstraksi dilakukan sebagai tahap awal dalam pembuatan minuman instan untuk mendapatkan sari atau bahan aktif yang diinginkan sedangkan pengeringan merupakan proses selanjutnya yang bertujuan untuk menghilangkan kadar air dalam bahan.

Salah satu contoh minuman serbuk adalah minuman serbuk suplemen. Minuman suplemen adalah minuman yang termasuk dalam suplemen makanan yang dapat membantu melengkapi kebutuhan zat gizi, mengandung satu atau lebih bahan berupa vitamin, mineral, asam amino atau bahan lain yang mempunyai nilai gizi dan atau efek fisiologis dalam jumlah terkonsentrasi (Sophia, 2009 dalam Nugroho, 2010). Minuman serbuk suplemen banyak digemari masyarakat karena penyajiannya yang praktis dan dapat memberikan manfaat bagi tubuh konsumen dalam menjalani aktivitas sehari-hari. Tujuan pemasaran minuman serbuk suplemen umumnya menjangkau seluruh kalangan masyarakat, mulai dari masyarakat kelas menengah ke bawah sampai masyarakat menengah ke atas, sehingga kami melihat bahwa prospek penjualan minuman serbuk suplemen cukup tinggi di pasaran.

Saat ini di pasaran telah banyak terdapat produk minuman serbuk suplemen dari berbagai merek dan dengan berbagai macam rasa sehingga PT. Sido Muncul perlu melakukan pengembangan produk agar dapat bersaing dengan berbagai merek minuman serbuk suplemen yang lain, salah satunya dengan penambahan rasa dan pemberian kelebihan lain dalam produk, misalnya penambahan vitamin atau bahan lain seperti *royal jelly*. Hal tersebut merupakan pelajaran yang berguna bagi kami dalam pelaksanaan PKIPP, yaitu untuk melihat dan mempelajari langkah-langkah yang dilakukan oleh perusahaan dalam mengembangkan produk agar tetap disukai dan timbul loyalitas terhadap produk perusahaan oleh masyarakat.

Selain adanya pengembangan produk baru, PT Sido Muncul juga harus memberikan jaminan mutu dan keamanan produk minuman serbuk suplemen yang diproduksi. Oleh karena itu, penerapan pengendalian mutu merupakan hal penting yang perlu dilakukan untuk kemajuan sebuah perusahaan pangan. Pengendalian mutu tersebut bertujuan untuk meminimalkan adanya resiko kerugian oleh konsumen baik dari segi kualitas produk maupun keamanan produk. Hal tersebut juga merupakan aspek yang penting untuk kami pelajari dalam PKIPP karena penerapan pengendalian mutu yang baik akan dapat mendongkrak dan menjaga nama baik perusahaan dan menghindari terjadinya kerugian baik pada konsumen maupun perusahaan produsen, dan akan sangat baik untuk diterapkan kelak jika kami membuka suatu usaha dalam bidang pangan.

Alasan yang telah kami jabarkan tersebut membuat kami memilih Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Sido Muncul Semarang. PT Sido Muncul Semarang dipilih karena perusahaan tersebut adalah perusahaan yang telah berpengalaman dan telah melakukan ekspansi produk ke seluruh wilayah nusantara dan mancanegara. Selain tujuan tersebut, kami juga ingin memperoleh wawasan mengenai proses

pemilihan bahan baku, pengolahan, dan pembuatan minuman suplemen serbuk yang dilakukan oleh PT Sido Muncul Semarang. Ilmu tersebut diharapkan dapat kami pakai sebagai bekal pengalaman untuk berwirausaha dalam bidang pangan. Mahasiswa juga ingin melihat dan memahami aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan di lingkungan perusahaan/industri pengolahan pangan yang dimaksud, serta pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

1. Mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan minuman serbuk suplemen dalam skala besar
2. Menerapkan aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum.
3. Mengenal suasana kerja dalam perusahaan dan mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan serta analisa masalah untuk menanggulangnya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses produksi minuman serbuk suplemen yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

5. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

### **1.3. Metode**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini antara lain:

- a. Wawancara langsung dengan para pekerja, pengawas dan pembimbing lapangan.
- b. Melakukan pengamatan lapangan dari pembuatan *steam* untuk proses produksi, penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan barang jadi, pengendalian mutu, *maintenance* mesin, sanitasi, *pest control* dan pengolahan limbah.
- c. Melakukan diskusi mengenai berbagai aspek di perusahaan.
- d. Mengikuti dan melakukan kerja nyata di lapangan.
- e. Melakukan pengumpulan data-data yang diperlukan.
- f. Melakukan kegiatan studi pustaka.

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

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai pada tanggal 28 Mei 2013 sampai dengan 11 Juni 2013. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sido Muncul yang berlokasi di Jalan Soekarno Hatta Km. 28 Kecamatan Bergas – Klepu, Semarang, Jawa Tengah, Indonesia.