

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada zaman sekarang banyak orang yang mengkonsumsi produk pangan instan karena tidak memiliki cukup waktu untuk membuat makanan atau minumannya sendiri. Salah satu contoh produk pangan instan yang beredar di pasaran adalah minuman serbuk instan. Minuman serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk yang dapat langsung diminum dengan cara diseduh dengan air matang (panas maupun dingin). Minuman serbuk instan juga mempunyai banyak varian rasa sehingga konsumen dapat memilih produk tersebut berdasarkan kesukaannya.

PT. Sumber Tirta Pamenang didirikan pada tahun 2012 bertempat di Kediri merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan terutama dalam produk minuman serbuk instan, sereal instan dan minuman perisa. Pada Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sumber Tirta Pamenang hanya mengamati pada produk minuman serbuk. Produk minuman serbuk yang dibuat adalah camelo. Dari sejak awal berdirinya, PT. Sumber Tirta Pamenang terus melakukan inovasi rasa camelo sehingga saat ini produk minuman serbuk camelo yang dihasilkan telah memiliki lebih dari 15 varian rasa, dengan kapasitas pabrik 1600 kg/hari. PT. Sumber Tirta Pamenang juga mengembangkan produk lainnya seperti minuman berperisa dan sereal instan.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sumber Tirta Pamenang khusus pada minuman serbuk instan karena kami ingin mengetahui dan meningkatkan wawasan tentang pengolahan minuman serbuk instan sehingga Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada PT. Sumber Tirta Pamenang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan

tentang pengolahan minuman serbuk instan, pengendalian kualitas, sanitasi pabrik hingga pemasarannya.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Mempelajari tahapan proses pengolahan produk minuman serbuk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan dan distribusi produk sampai pada tangan konsumen.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari proses pengendalian mutu selama proses produksi.
4. Mempelajari sanitasi dan pengolahan limbah dalam pabrik.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
6. Mempelajari proses pendistribusian dan pemasaran produk minuman serbuk.
7. Menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Memperoleh pengalaman dan pengetahuan sebagai penerapan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari selama masa perkuliahan.
2. Mengetahui proses pengolahan terutama yang berkaitan dengan pengolahan minuman serbuk instan
3. Mengetahui tentang sanitasi dan pengolahan limbah pada suatu pabrik.
4. Mengetahui tentang proses pengemasan minuman serbuk
5. Mengetahui proses pengendalian mutu bahan baku hingga menjadi minuman serbuk.

6. Mengetahui tentang proses penyimpanan dan penggudangan bahan baku dalam proses pengolahan minuman serbuk.
7. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.4. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek kerja pabrik dilaksanakan dengan tiga metode, antara lain:

1. Wawancara secara langsung dengan pihak wakil pimpinan dan manajer di PT. Sumber Tirta Pamenang.
2. Observasi secara langsung proses pengolahan minuman serbuk
3. Studi pustaka tentang proses pengolahan produk minuman serbuk.

1.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 26 Desember 2017 sampai dengan tanggal 13 Januari 2018 di PT. Sumber Tirta Pamenang yang berlokasi di Jl. Raya Balekambang No.116, Kediri.