

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Air merupakan salah satu komponen penting yang dibutuhkan oleh tubuh karena dalam hampir semua reaksi metabolisme dalam tubuh membutuhkan air. Air juga berfungsi untuk menjaga keseimbangan suhu dalam tubuh dan transport zat gizi di dalam tubuh. Selain itu, tanpa air manusia juga dapat mengalami dehidrasi (Nikmawati, 2010). Seiring dengan berkembangnya jaman fungsi air juga berkembang yaitu sebagai pemberi kepuasan sensoris bagi konsumen. Oleh karena itu banyak produsen yang memproduksi minuman dalam berbagai rasa, tetapi umur simpan dari minuman tersebut relatif pendek sehingga diciptakan minuman serbuk yang memiliki umur simpan lebih panjang.

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis sehingga memiliki suhu udara yang relatif tinggi. Hal ini menyebabkan orang mudah berkeringat saat melakukan aktivitas di luar ruangan. Ketika seseorang berkeringat maka akan timbul keinginan untuk mengkonsumsi minuman yang dapat menyegarkan. Salah satu produk minuman yang dapat menyegarkan adalah minuman serbuk yang dilarutkan dalam air dingin.

PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri merupakan salah satu produsen yang memproduksi minuman serbuk. Pabrik tersebut selalu melakukan inovasi dalam varian rasa sehingga sekarang sudah terdapat 18 varian rasa. Varian rasa yang paling digemari adalah coklat. Inovasi yang dilakukan pabrik tersebut bertujuan agar keinginan konsumen dalam berbagai varian rasa dapat terpenuhi. Dasar pemilihan tempat dilaksanakannya praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri

adalah karena kami ingin memperluas wawasan tentang produksi minuman serbuk, pengendalian mutu, serta sistem sanitasi dari pabrik minuman serbuk.

### **1.2. Tujuan**

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertujuan untuk:

- a. Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahan serta cara pengendaliannya
- b. Mempelajari permasalahan yang umum dijumpai di pabrik dan cara penyelesaiannya
- c. Memahami proses pengolahan minuman serbuk
- d. Mempelajari cara pengendalian mutu selama proses produksi
- e. Mempelajari sistem sanitasi dan pengolahan limbah dalam pabrik
- f. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi di industri pengolahan pangan

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Kegiatan PKIPP di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri dengan tahap-tahap antara lain:

- a. Observasi lapangan
- b. Melakukan wawancara langsung
- c. Studi Pustaka

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

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri yang berlokasi di Jalan Raya Balekambang no. 116, Blabak – Pesantren Kota Kediri, Jawa Timur dengan waktu pelaksanaan dari tanggal 26 Desember 2017 sampai dengan 13 Januari 2018