

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Berbagai macam minuman kini tersedia di pasaran, salah satunya adalah minuman serbuk rasa buah. Minuman serbuk dapat diartikan sebagai produk minuman berbentuk butiran-butiran (serbuk) yang dalam penggunaannya dilarutkan dulu. Definisi minuman serbuk menurut Badan POM RI adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan perisa (alami, identik alami, tiruan) dengan atau tanpa pemanis. Pengolahan minuman serbuk pada dasarnya bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan proses penyajian minuman serbuk juga lebih praktis.

Perkembangan produk minuman serbuk di Indonesia cukup pesat. Sekarang ini minuman serbuk sudah beredar luas di kalangan masyarakat dan dapat ditemui di supermarket, minimarket, pasar, maupun warung-warung kecil. Salah satu pabrik yang memproduksi minuman serbuk adalah PT Marimas Putera Kencana dengan produk utama minuman serbuk rasa buah.

PT. Marimas Putera Kencana merupakan pabrik yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman, terutama minuman serbuk rasa buah “Marimas”. Minuman serbuk rasa buah dengan merek “Marimas” terbuat dari gula rafinasi dan bahan tambahan lain dimana selanjutnya mengalami proses *mixing*. Keunggulan dari produk Marimas adalah sudah banyak dijumpai di pasaran, hal tersebut terbukti sejak pertama kali berdiri produk Marimas sudah diminati oleh masyarakat. Oleh karena itu, hal inilah yang menjadikan dasar pemilihan untuk Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Marimas Putera Kencana bagian pengolahan minuman serbuk rasa buah “Marimas”.

## 1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan secara umum adalah untuk memahami dan mengetahui aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta permasalahannya di lapangan.

Secara khusus, PKIPP bertujuan untuk:

1. Mempelajari proses pengolahan produk minuman serbuk rasa buah mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan di PT. Marimas Putera Kencana.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian minuman serbuk rasa buah.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan minuman serbuk rasa buah.
4. Mengetahui manajemen perusahaan di PT Marimas Putera Kencana.
5. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang dihadapi dalam industri pengolahan pangan.

## 1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode:

1. Wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti kepala departemen dan kepala *shift* untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, dan distribusi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara dengan tujuan untuk memperoleh data pelengkap.

## 2. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan dalam mempelajari kondisi serta kegiatan yang ada di perusahaan.

## 3. Praktek kerja

Kegiatan kerja dilakukan dengan cara berpartisipasi di bagian yang telah ditentukan oleh perusahaan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

## 4. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung informasi yang didapat selama mengerjakan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

### **1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 3 Januari 2018 sampai dengan 2 Februari 2018 dengan enam hari kerja dalam satu minggu. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Marimas Putera Kencana yang berlokasi di Kawasan Industri Candi, Jalan Gatot Subroto Blok I No. 1-2 dan Blok D, Semarang.