

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air merupakan senyawa esensial yang diperlukan tubuh untuk proses metabolisme. Presentasi kadar air dalam tubuh manusia mencapai 55-75% dari berat badan (Briawan dkk., 2011). Kebutuhan air minum bagi orang dewasa adalah 2 liter atau setara dengan 8 gelas per hari (Departemen Kesehatan, 2005). Estimasi total kehilangan air orang dewasa dengan aktivitas ringan sebesar 1050-3100 ml per hari (Briawan dkk., 2011). Kehilangan air dari tubuh sangat sensitif terhadap suhu udara yang tinggi, kelembaban udara yang rendah, dan ketinggian tempat tinggal.

Dehidrasi merupakan kondisi penurunan cairan dalam tubuh sekitar 2-6% yang dapat mengganggu keseimbangan cairan dalam tubuh dan harus segera diganti (Briawan dkk., 2011). Faktor penyebab dehidrasi adalah kurangnya asupan air, peningkatan dan pengeluaran air melalui pernapasan, kulit, ginjal, saluran pencernaan, dan lain-lain. Hidrasi dapat terpenuhi dengan minum minuman ringan. Minuman ringan dapat menyediakan energi dan beberapa nutrisi minor yang esensial bagi tubuh.

Minuman ringan adalah minuman berperisa yang biasanya diseimbangkan dengan asam, biasanya berwarna, dan mengandung konsentrat buah. Minuman ringan mengandung air, pemanis, pengasam, *flavoring agent*, pewarna, dan pengawet. Menurut Ashurst (2005), jenis minuman ringan ada dua, yaitu *ready-to-drink* (RTD) dan *dilute-to-taste* (*concentrated/dilutable soft drink*). Minuman RTD terbagi menjadi dua produk yaitu minuman berkarbonasi dan minuman *still*.

PT. Tantiarta Andalan Niaga merupakan salah satu pabrik yang memproduksi minuman ringan tidak berkarbonasi. Nama produk minuman

ringan yang dihasilkan adalah Fansi. Pabrik ini telah berinovasi menghasilkan empat varian rasa, yaitu stroberi, jeruk, anggur, dan asam jawa. Dasar pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Tantirta Andalan Niaga adalah memperluas wawasan tentang proses produksi minuman ringan tidak berkarbonasi, pengendalian mutu, dan sanitasi pabrik.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa dapat mengaplikasikan, mempelajari teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan, standar mutu, dan permasalahan serta manajemen perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Tantirta Andalan Niaga adalah sebagai berikut:

- a. mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pengolahan minuman ringan yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap dipasarkan,
- b. mahasiswa dapat mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya,
- c. mahasiswa dapat mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi,
- d. mahasiswa dapat mempelajari cara pengolahan limbah,
- e. mahasiswa dapat mempelajari manajemen perusahaan dan suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk mencari informasi selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

- a. wawancara langsung dengan staf perusahaan,
- b. observasi lapangan dan kerja langsung,
- c. studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 18 hari, mulai tanggal 7 sampai 26 Januari 2019 di PT. Tantirta Andalan Niaga yang berlokasi di Jalan Komplek Industri, Gempol, Bulusari, Sumberpandan, Kebonsari, Panggunrejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.