

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan produksi cabai yang cukup besar. Produksi cabai di Indonesia meningkat seiring dengan bertambahnya tahun. Pada tahun 2016 produksi cabai di Indonesia adalah sebesar 1.045.587 ton dan meningkat menjadi 1.214.419 ton pada tahun 2019 (Badan Pusat Statistik, 2021). Berdasarkan data tersebut maka diperlukan cara pengolahan cabai yang tepat untuk meningkatkan nilai jual. Salah satu produk olahan cabai adalah saus sambal.

Saus sambal merupakan produk pangan yang dibuat dari bahan utama cabai dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2006). Saus sambal digunakan sebagai pelengkap makanan yang berbentuk cairan kental yang umumnya berfungsi sebagai bahan penyedap dan penambah cita rasa makanan. Saus sambal saat ini sangat mudah dijumpai di pasaran dengan berbagai macam variasi. Hal ini menunjukkan bahwa industri saus sangat berkembang di Indonesia. Oleh karena itu perlu dipelajari lebih dalam tentang proses pengolahan saus sambal.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan saus sambal adalah UD. Laris Lestari. Saus sambal yang dihasilkan memiliki nama merk "Sambal Laris". Proses pemasaran saus sambal UD. Laris Lestari dilakukan dengan pemasaran menggunakan agen-agen yang tersebar di beberapa provinsi. Keterbatasan dari UD. Laris Lestari ada pada sanitasi serta potensi pada pengembangan produknya. Kedepannya UD ini memiliki prospek untuk berkembang lebih besar. Berdasarkan hal tersebut maka UD. Laris Lestari dapat menjadi tempat pelaksanaan PKIPP.

UD. Laris Lestari merupakan pabrik industri pangan yang memproduksi saus sambal. Target pemasaran dari UD. Laris Lestari adalah masyarakat menengah kebawah. Saus sambal UD. Laris Lestari diperuntukkan untuk pedagang mie, bakso, dan lain-lain. Saus sambal tersebut dibuat dari campuran tepung ubi, ubi, garam,

cuka, natrium benzoat, cabai, tomat, asesulfam-k, ekstrak cabai, ekstrak bawang putih, dan pewarna makanan. Selanjutnya saus sambal akan dikemas dengan plastik PE dengan proporsi 600ml serta dikemas juga dalam kemasan botol.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada UD. Laris Lestari adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori yang telah didapatkan selama perkuliahan dengan cara melihat secara langsung proses-proses produksi pengolahan saus sambal pada UD. Laris Lestari beserta permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Memahami proses produksi saus sambal mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, pengolahan hasil samping dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
- c. Mempelajari permasalahan yang terjadi selama proses produksi dan cara- cara penyelesaiannya.
- d. Menerapkan aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama perkuliahan, terutama dalam proses produksi saus sambal.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Laris Lestari adalah dengan wawancara langsung dengan direktur serta supervisor, observasi, pengumpulan data, dan secara daring melalui *platform* whatsapp.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pnegolahan Pangan dibagi menjadi 2 tahap yaitu 3 hari *luring* dan 20 hari *daring*, mulai tanggal 18 Januari 2021 hingga 10 Februari 2021 di UD. Laris Lestari Semarang yang berlokasi di Jl. Gatot Subroto Blok 6 No. 22, Kelurahan Ngaliyan, Kecamatan, Ngaliyan, Semarang, Jawa Tengah.