

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan tambahan pangan merupakan senyawa atau campuran dari berbagai senyawa yang ditambahkan ke dalam makanan dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan, namun bukan merupakan bahan utama (Purba, 2009). Jenis bahan tambahan pangan meliputi pewarna, pemanis, penyedap, pengemulsi, pengental, antioksidan, aroma, dan pengawet. Bahan tambahan pangan tersebut banyak digunakan oleh penjual makanan seperti es, buah-buahan, kue, permen, dan *snack* kemasan. Bahan tambahan pangan yang diizinkan oleh BPOM adalah bahan tambahan pangan yang *food grade* karena aman untuk dikonsumsi. Penggunaan bahan tambahan pangan bertujuan untuk meningkatkan kualitas, mempertahankan nilai gizi, dan memperpanjang umur simpan produk.

Pewarna makanan merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memberi atau memperbaiki warna makanan ataupun minuman yang mengalami perubahan warna akibat paparan cahaya, udara dan temperatur yang ekstrim akibat pengolahan dan penyimpanan. Selain itu, penggunaan pewarna juga dapat memperbaiki variasi warna alami, membuat identitas produk pangan, dan menarik minat konsumen dengan pilihan warna yang menarik sehingga pemakaian pewarna dalam makanan dan minuman dapat memberikan dampak positif bagi produsen dan konsumen (Winarno, 2002). Batas penggunaan pewarna makanan berbeda-beda karena tergantung dari bahan dan produk yang akan dihasilkan. Berdasarkan sifat kelarutannya, pewarna makanan dibagi menjadi 2 macam yaitu *dyes* (larut dalam air) dan *lakes* (larut dalam minyak). Kedua macam pewarna tersebut dapat berbentuk granula, cairan, maupun pasta.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012, pewarna makanan terdiri dari dua jenis yaitu pewarna alami dan pewarna buatan (sintetis). Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pewarna makanan buatan adalah CV. Indo Jaya Putra. Pabrik pengolahan pewarna makanan buatan tersebut telah berdiri sejak tahun 2001. CV. Indo Jaya Putra

beralamatkan di Jalan Kepatihan Industri I No. 5, Kepatihan, Menganti, Gresik, Jawa Timur. Pemasaran produk dari perusahaan ini meliputi Jawa, Sumatera, Bali, Kalimantan, hingga seluruh Indonesia. Produk pewarna makanan yang dihasilkan perusahaan ini yaitu merek Unicol, Indicol, dan Uniwhite. Proses pengolahannya meliputi sortasi bahan baku dan bahan pembantu, penimbangan, pencampuran, *spraying*, pengambilan sampel, penggilingan, pengayakan, pengemasan, dan pelabelan produk akhir. Produksi pewarna makanan merek Unicol, Indicol, dan Uniwhite menggunakan bahan baku utama yaitu pewarna yang diimpor dari India. Beberapa pewarna tersebut dicampur dengan bahan pembantu berupa *filler* (natrium sulfat) untuk mempertajam warna. Khusus untuk Uniwhite dibuat menggunakan bahan baku titanium dioksida dengan *filler* kalsium karbonat *food grade*. Pewarna makanan merek Unicol, Indicol, dan Uniwhite telah memiliki sertifikat MD dan ML dari BPOM serta dinyatakan halal oleh LPPOM MUI.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di CV. Indo Jaya Putra dilakukan dengan tujuan mempelajari dan memahami aplikasi teori yang diajarkan di bangku perkuliahan dengan cara mengikuti secara langsung proses produksi industri pengolahan pangan, khususnya dalam pengolahan pewarna makanan dan penanganan terhadap masalah.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan Praktik kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Indo Jaya Putra adalah:

- a. mengetahui dan memahami proses pengolahan pewarna makanan yang meliputi penanganan bahan baku, tahap-tahap proses pengolahan, pengemasan hingga pemasaran,
- b. mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya,
- c. mempelajari pengendalian mutu produk, sanitasi, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi,

- d. memahami pengelolaan manajemen perusahaan, dan
- e. memahami dan mempelajari secara langsung penerapan teori yang diperoleh saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan pewarna makanan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Indo Jaya Putra adalah wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan pabrik, observasi, dan pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan, baik secara langsung maupun secara daring *via Zoom*.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 20 Desember 2021 hingga 21 Januari 2022 di CV. Indo Jaya Putra yang berlokasi di Jalan Kepatihan Industri I No. 5, Kepatihan, Menganti, Gresik, Jawa Timur.