

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Krimer merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari susu segar hewani yang kemudian diambil bagian lemaknya untuk diolah menjadi *dairy creamer*. Krimer banyak digunakan dalam olahan pangan karena memiliki rasa yang *milky*, *creamy*, dan gurih sehingga cocok digunakan dalam makanan dan minuman seperti teh dan kopi. Selain rasa, krimer juga memiliki tekstur yang juga mudah larut dalam air panas sehingga mudah dalam pengaplikasiannya untuk olahan pangan, tetapi *dairy creamer* memiliki kelemahan pada nilai gizinya yaitu kadar lemak.

Dairy creamer memiliki kadar lemak jenuh yang lebih tinggi daripada kadar lemak tak jenuhnya sehingga penggunaan *dairy creamer* tidak dianjurkan untuk dikonsumsi secara terus-menerus karena dapat menimbulkan dampak negatif, seperti penyakit kardiovaskular, jantung, dan tekanan darah tinggi. Oleh karena itu, muncul suatu inovasi produk *Non Dairy Creamer* (NDC). *Non Dairy Creamer* (NDC) merupakan produk emulsi yang terbuat dari minyak nabati, protein, penstabil, dan *emulsifier*. Penggunaan minyak nabati sebagai bahan baku menghasilkan jenis krimer yang mengandung kadar asam lemak tak jenuh yang tinggi. Kadar asam lemak tak jenuh yang tinggi bersifat menguntungkan bagi tubuh karena dapat mengurangi kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah, sehingga dapat mencegah terjadinya aterosklerosis atau penyumbatan pembuluh darah yang menjadi penyebab penyakit jantung dan stroke. Hal ini menyebabkan semakin banyaknya perusahaan yang memproduksi NDC daripada *dairy creamer*.

Di Indonesia terdapat beberapa perusahaan yang bekerja di bidang produksi NDC, seperti PT. Sari Incofood (Max Creamer), PT. Santos Jaya Abadi (Kapal Api Krim Kafe), PT. Nestle Indonesia (Coffee mate), dan salah satunya adalah PT. Lautan Natural Krimerindo (LNK), Mojokerto. PT. LNK merupakan salah satu produsen NDC kelas dunia di Indonesia yang telah berdiri sejak tahun 2010. Diusianya yang masih terbilang baru, PT. LNK mampu bersaing

dengan perusahaan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari lebih dikenalnya produk NDC yang dihasilkan oleh PT. LNK oleh masyarakat daripada produk NDC yang dihasilkan oleh perusahaan lainnya.

PT. LNK memiliki beberapa keunggulan, yaitu semua produk NDC yang dihasilkan oleh PT. LNK telah memenuhi semua peraturan internasional dan standar yang telah ditetapkan dengan tujuan untuk memberikan produk terbaik kepada konsumen. Selain itu, produk NDC yang diproduksi oleh PT. LNK memiliki rasa, aroma, tekstur, dan *mouthfeel* yang menyerupai produk krimerbahan baku susu (*dairy creamer*) saat dicampurkan, baik dalam makanan maupun minuman. PT. LNK juga telah memasarkan produk NDC, baik di dalam maupun di luar negeri. Selain itu, produk NDC yang diproduksi oleh PT. LNK sudah terjamin kualitasnya sesuai dengan FDA *Registered Facility*, BPOM, Sertifikat Jaminan Halal (SJH), ISO 9001:2008, FSSC 22000, dan sertifikat lainnya. Keunggulan lainnya adalah PT. LNK memiliki eksistensi sebagai produsen NDC yang baik dan dipercaya oleh masyarakat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan terlibat secara langsung dalam proses pengolahan NDC dan mempelajari permasalahan yang terjadi selama proses produksi beserta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini, antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan NDC, meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk NDC yang siap dipasarkan oleh PT. LNK.

2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
3. Memahami manajemen perusahaan PT. LNK.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. LNK dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Wawancara atau tanya jawab secara langsung
Metode ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi dari pembimbing lapangan dan supervisor produksi. Melalui wawancara ini didapatkan informasi mengenai proses pengolahan NDC dari bahan baku hingga produk jadi (*finish good*), proses pengendalian mutu, proses *water treatment*, penyimpanan, dan pendistribusian.
2. Presentasi oleh pembimbing lapangan dan staff HRD
Metode ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai produk-produk yang diproduksi oleh PT. LNK, macam-macam kemasan yang digunakan dan proses pengemasannya, bahan baku yang digunakan untuk memproduksi NDC, dan proses penentuan umur simpan NDC.
3. Kunjungan pabrik
Metode ini bertujuan untuk melihat secara langsung proses pengolahan NDC, proses pengolahan limbah, proses pengendalian mutu, proses penyimpanan, dan proses pendistribusian, serta terlibat secara langsung dalam menentukan umur simpan NDC.
4. Studi pustaka
Metode ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama kurang lebih satu bulan mulai tanggal 3 Januari 2023 hingga 3 Februari 2023 secara langsung atau dengan kunjungan pabrik. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Lautan Natural Krimerindo yang berlokasi di Jalan Raya

Mojosari-Pacet Km. 4, Desa Pesanggrahan, Kabupaten Mojokerto,
Jawa Timur.