

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan cairan yang dapat diminum dan bertujuan untuk menghilangkan rasa haus dan membantu proses pencernaan tubuh manusia (Salsabila et al., 2023). Minuman dapat dibagi menjadi beberapa kategori, yaitu air mineral, minuman ringan, minuman non-alkohol dan beralkohol. Salah satu minuman populer adalah minuman beralkohol. Minuman beralkohol merupakan minuman yang mengandung etanol yang diproses dengan cara fermentasi dari bahan yang mengandung karbohidrat (BPOM, 2021). Salah satu jenis minuman beralkohol adalah *wine*. Perbedaan *wine* dengan minuman beralkohol lainnya adalah *wine* mengandung polifenol, antioksidan, dan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia, sedangkan minuman beralkohol pada umumnya disebutkan sebagai alkohol yang dimurnikan atau spirit yang terdistilasi.

Wine merupakan salah satu minuman fermentasi tertua dari buah anggur yang tidak hanya berfungsi sebagai minuman untuk dikonsumsi, namun juga memiliki nilai budaya, sosial, dan ekonomi yang tinggi di berbagai negara. *Wine* adalah minuman hasil fermentasi dari sari buah yang mengandung kadar gula tinggi dan menggunakan *yeast* untuk proses fermentasi (Ovihapsany et al., 2018). Proses produksi *wine* telah berkembang seiring bertambahnya tahun. Pada awalnya, proses fermentasi *wine* bioteknologi tradisional selama berabad-abad yaitu fermentasi secara spontan (Martinho, 2019). Mikroorganisme yang tumbuh pada *wine* selama fermentasi spontan kemudian diisolasi dan dikulturkan agar dapat digunakan dalam pembuatan *wine* dengan fermentasi yang tidak spontan. Fermentasi yang tidak spontan dilakukan menggunakan *starter*. *Wine* memiliki karakteristik sensoris yang beragam dari segi warna, aroma, rasa, maupun kandungan alkohol yang dipengaruhi beberapa faktor seperti, varietas anggur, kondisi lingkungan anggur bertumbuh, teknik pengolahan, dan proses *aging*.

Berdasarkan jenisnya, *wine* dapat dibagi menjadi 3 yaitu, *red wine*, *white wine*, *rosé wine*. Dari ketiga jenis *wine* tersebut, *white wine* memiliki keunggulan yaitu, profil rasa yang ringan, segar, serta aromatik. *White wine* mampu memberikan rasa asam yang segar dan aroma buah atau floral yang menyegarkan. Salah satu pelopor

industri *wine* di Indonesia adalah PT. Arpan Bali Utama. PT. Arpan Bali Utama berdiri dan memproduksi berbagai varian *wine* sejak 1994. Produk *wine* dari PT. Arpan Bali Utama juga telah meraih berbagai penghargaan di tingkat nasional maupun internasional, sebagai pengakuan atas kualitas dan konsistensi rasa yang ditawarkan. Beberapa penghargaan tersebut berasal dari ajang bergengsi, antara lain *International Wine Challenge Vienna*, *CWSA (China Wine & Spirits Awards)*, dan *Singapore Wine & Spirits Competition*, dan penghargaan lainnya.

PT. Arpan Bali Utama menjalankan kegiatan dari hulu ke hilir, yaitu budidaya anggur di Buleleng, Bali hingga produksi dalam pabrik yang berlokasi di Sanur. Proses produksi di PT. Arpan Bali Utama memiliki *layout* sistematis. Proses produksi diawali dengan penerimaan buah anggur segar yang kemudian melewati tahap *destemming* dan dilanjutkan dengan tahap *crushing* dan *pressing* untuk mendapatkan *juice* dari buah anggur. PT. Arpan Bali Utama memiliki 3 merk dagang, yaitu Two Islands dan Dragonfly, yaitu *wine* yang diolah dari buah anggur *import* dari Australia Selatan, dan Hatten Wines, yaitu *wine* yang diolah menggunakan anggur lokal yang ditanam di Hatten Wines *vineyard*. Merk dagang Dragonfly dan Two Islands keduanya menjual *wine* yang terbuat dari *juice import* namun Dragonfly hanya menjual khusus *sweet range wine* berbeda dengan Two Islands yang menjual jenis *wine* yang lebih bervariasi.

Sauvignon Blanc merupakan salah satu produk *white wine* dari PT. Arpan Bali Utama dengan *brand* Two Islands. *Wine* ini memiliki kadar alkohol 12,5% dan termasuk *light bodied wine*. *Wine* ini terbuat dari anggur *Sauvignon Blanc* yang dihasilkan dari kebun Limestone Coast-Padthaway, Mount Benson, Australia Selatan. Kelebihan *Sauvignon Blanc* dibandingkan jenis *wine* lain adalah tingkat *crisp* (kesegaran) yang tinggi. *Wine* tersebut memiliki profil aroma citrus, herba, dan buah tropis. *Wine* ini memiliki aroma *fresh* seperti apel hijau dan *guava* serta memiliki cita rasa manis-asam. Two Islands *Sauvignon Blanc* didistribusikan oleh PT. Arpan Bali Utama ke *café*, hotel, supermarket, dan toko minuman beralkohol di seluruh Indonesia.

Proses produksi Two Islands *Sauvignon Blanc* diawali dengan penerimaan *juice* anggur impor yang beku kemudian dilanjutkan dengan proses *thawing*. Selanjutnya, *white grape juice* akan dipompa

ke dalam tangki untuk melanjutkan proses fermentasi. *Wine* yang telah difermentasi akan melalui *post fermentation* dan *aging*. Selanjutnya, *wine* melalui proses *cold stabilizing* dan *clarifying* untuk menstabilkan dan menjernihkan *wine*. *Wine* kemudian menjalankan tahap filtrasi dan *bottling* lalu tahap distribusi.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk memperoleh pengalaman langsung di lapangan sebagai bentuk pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, terutama dalam proses produksi *wine*.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan *wine* di PT. Arpan Bali Utama.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah.
3. Mengetahui dan memahami kondisi nyata sistem manajemen di PT. Arpan Bali Utama.
4. Mengembangkan pengetahuan, keterampilan berpikir, dan penyelesaian masalah dalam dunia kerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Arpan Bali Utama dilakukan sebagai berikut:

1. Observasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, termasuk pengendalian mutu, sanitasi, dan pengolahan limbah di PT. Arpan Bali Utama.
2. Tanya jawab dengan pembimbing untuk memperoleh informasi terkait PT. Arpan Bali Utama yang tidak dapat diperoleh melalui observasi langsung, misalnya terkait sejarah, visi-misi, struktur organisasi, dan lain sebagainya.
3. Praktik kerja yang meningkatkan kemampuan dalam dunia kerja, terutama dalam hal adaptasi, pengembangan *skill*, dan penyelesaian masalah.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama 4 (empat) minggu di PT. Arpan Bali Utama yang berlokasi di Jl. Danau Tondano Gg. 1X Sanur, Denpasar Selatan, Bali pada tanggal 05 Januari – 05 Februari 2026.