

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Apel merupakan salah satu buah klimakterik yang sering dijumpai karena produksi yang melimpah di Indonesia. Salah satu daerah penghasil buah apel di Indonesia adalah kota Batu. Menurut data Dinas Pertanian dan Kehutanan Pemerintah Kota Batu, produksi apel sebesar 24.625 ton per tahun (Nugraha, 2011). Umumnya buah apel banyak dikonsumsi dalam bentuk segar, namun saat ini telah diupayakan pengolahan buah apel menjadi berbagai produk seperti keripik, sambal apel, cuka apel dan sari buah.

Sari buah merupakan salah satu minuman penyegar bagi konsumen. Sari buah yang berkualitas harus didukung dengan pemilihan buah yang tepat yaitu buah apel yang masak optimal karena pada fase ini buah apel memiliki kandungan gula yang tinggi. rata-rata kandungan gula reduksi pada buah apel manalagi sebesar 6,96% dan vitamin C 6,60mg/100mL (Suhardi dan Yuniarti, 1996). Selain itu, apel juga memiliki senyawa fenol sebesar 0,1-1gram/100gram bdd (Hui, 2006). Kedua senyawa tersebut bermanfaat bagi kesehatan karena berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh. Senyawa fenol dan vitamin C sangat rentan terhadap proses pengolahan yang tidak tepat, seperti proses pemanasan yang terlalu tinggi. Penanganan yang tepat sangat diperlukan untuk menjaga kualitas sari buah apel. Hal ini yang menjadi dasar pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PANORAMA yang merupakan salah satu pabrik penghasil sari apel di Indonesia yang berbadan usaha perseorangan.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dari PKIPP adalah agar mahasiswa dapat:

1. Memahami proses pengolahan sari buah apel meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk sari buah apel yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak. Menerapkan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum.
4. Mengetahui cara menentukan umur simpan pada produk sari buah apel.
5. Mengetahui cara pencegahan kontaminasi pada produk
6. Mengetahui proses penanganan limbah hasil produksi.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melakukan proses pengolahan hasil pertanian. Proses pengolahan tersebut meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi dan pengawasan mutu. Pemilihan tempat PKIPP di PANORAMA dikarenakan perusahaan ini bergerak dalam industri pengolahan pangan yang berhubungan erat dengan bidang studi yang ditekuni penulis, sehingga diharapkan dapat menambah wawasan penulis.

1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PANORAMA ini antara lain:

- a) Pengumpulan data secara langsung

- Wawancara langsung dengan pimpinan yang meliputi profil perusahaan, proses pengolahan produk, penggudangan bahan baku, hasil produksi, dan penanganan limbah.
 - Melakukan diskusi mengenai berbagai aspek di perusahaan.
 - Observasi dengan mengamati secara langsung mengenai kondisi dan kegiatan yang ada di lokasi, meliputi pengamatan bahan baku, proses produksi, penggudangan dan pengawasan mutu.
- b) Pengumpulan data secara tidak langsung
- Melakukan kegiatan studi pustaka, dengan mencari, membaca dan mempelajari pustaka yang berkaitan dengan pelaksanaan PKIPP.
 - Melakukan pengumpulan data dan mencatat data atau hasil pengamatan yang ada pada proses pelaksanaan PKIPP.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini berlangsung pada tanggal 20 Desember 2011 sampai dengan 20 Januari 2012 di PANORAMA yang berlokasi di Dusun Cembo, Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu.