

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh adalah salah satu komoditi hasil olahan pertanian yang berasal dari daun *Camellia sinensis* yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Hal ini disebabkan teh mengandung sejumlah senyawa polifenol jenis flavanol diantaranya katekin, epikatekin, epikatekin galat, epigalokatekin, epigalokatekin galat, dan galokatekin (Alamsyah, 2006). Senyawa polifenol mampu sebagai antioksidan sehingga dapat bermanfaat untuk kesehatan, terutama mencegah penyakit degeneratif seperti penyakit jantung koroner, diabetes mellitus, hipertensi, dan kanker (Ananda, 2003).

Teh termasuk dalam kelompok bahan penyegar dan permintaan terhadap produk ini terus mengalami peningkatan. Menurut ITC (*International Tea Committee*, 2004), peningkatan konsumsi teh dalam negeri dari tahun 1997-2003 mengalami peningkatan mulai dari 250 gram konsumsi per kapita/tahun hingga 350 gram konsumsi per kapita/tahun. Selain itu, kebiasaan masyarakat mengkonsumsi teh diperkirakan tidak kurang dari 120 mL setiap harinya (Thomas, 2007). Hal tersebut menyebabkan produk minuman teh berpotensi untuk bersaing dalam industri Indonesia. Selain mengalami peningkatan konsumsi, produk teh juga mengalami perkembangan dalam segi inovasi baik dari segi kemasan maupun produknya sendiri. Pada awalnya masyarakat mengkonsumsi teh dengan cara diseduh dengan menggunakan cangkir. Mengingat semakin tingginya aktivitas masyarakat, maka bermunculan produk teh yang dikemas dengan menggunakan botol. Hal ini terjadi karena masyarakat

menyukai sesuatu yang penyajiannya praktis dan bisa dikonsumsi kapan saja dan di mana saja.

Proses pengolahan teh yang berbeda-beda dapat menghasilkan teh yang memiliki aroma dan cita rasa yang berbeda-beda sehingga teh banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Secara umum, teh dapat dikelompokkan menjadi empat jenis berdasarkan prosesnya yaitu teh putih (*white tea*), teh hijau (*green tea*), teh oolong (*oolong tea*), dan teh hitam (*black tea*) (Reeves *et al.*, 1987).

PT. Sinar Sosro merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang produksi minuman dengan skala besar (*mass production*). PT. Sinar Sosro memproduksi minuman teh dalam kemasan kotak, *Fruit Tea* dalam kemasan genggam dan botol PET dengan berbagai varian rasa. Salah satu jenis produk teh inovasi yang dikeluarkan oleh PT. Sinar Sosro adalah *Fruit Tea*. *Fruit Tea* merupakan minuman teh dengan rasa buah dimana bahan baku teh kering yang digunakan dari jenis *black tea* atau teh hitam. Varian rasa *Fruit Tea* yang diproduksi PT. Sinar Sosro Gresik antara lain teh rasa buah Jambu Biji (*Guava*), Apel, *Strawberry*, *Blackcurrant*, Apel-Beri Hitam (*X-treme*), dan *Strawberry-Anggur (Fusion)*.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Sinar Sosro ini adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Metode yang digunakan selama PKIPP di PT. Sinar Sosro dilakukan tanya jawab secara lisan dan pengamatan langsung (mulai dari riwayat perusahaan, tata letak dan lokasi pabrik, struktur organisasi, penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengawasan mutu produk, hingga penyimpanan produk jadi), serta studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan PKIPP pada tanggal 22 Desember 2011 sampai 14 Januari 2012 di PT. Sinar Sosro yang berlokasi di Jalan Raya Cangkir Km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik.