

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan teknologi yang semakin modern mengakibatkan terjadinya pergeseran gaya hidup masyarakat yang menginginkan adanya kepraktisan dalam mengonsumsi buah segar. Hal ini didukung oleh sebagian orang tidak memiliki waktu luang dalam mengolah buah segar untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya tiap hari. Menurut Hermina dan Prihatini (2016), konsumsi buah dan sayur dalam bentuk segar atau produk olahan yang dianjurkan di Indonesia minimal sebanyak 400 g/orang/hari untuk mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh manusia, mempertahankan kebugaran tubuh selama menjalankan aktivitas fisik, dan menurunkan risiko penyakit. Hal ini meningkatkan peluang industri pangan dalam memproduksi minuman fungsional *ready to drink* yaitu *cold pressed juice*.

*Cold pressed juice* merupakan salah satu minuman berasal dari campuran sari buah dan sayur organik yang diolah dengan metode *cold pressed extraction* berkecepatan rendah dan tidak menggunakan penambahan pemanis dan air (Khaksar dkk., 2019). *Cold pressed juice* termasuk ke dalam minuman fungsional karena jus buah mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti fenol, flavonoid, karotenoid, peptida, vitamin, dan mineral yang dapat diserap oleh tubuh dan memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh dengan mencegah risiko berbagai penyakit (Grumezescu dan Holban, 2019a; Grumezescu dan Holban, 2019b).

Adanya pergeseran gaya hidup masyarakat modern menginginkan adanya variasi penyajian makanan, dimana masyarakat modern cenderung menyukai roti yang disajikan bersama dengan selai buah atau selai kacang

sebagai menu sarapan pengganti nasi. Produksi kacang tanah di Jawa Timur semakin meningkat pada tahun 2019 dibandingkan tahun 2018 sebesar 238.866ton serta produksi buah-buahan pada tahun 2018 mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2017 (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian, 2015; Badan Pusat Statistika, 2018). Adanya penanganan kacang-kacangan dan buah-buahan menjadi produk selai bertujuan untuk meningkatkan umur simpan. Selai (*jam*) adalah salah satu produk olahan berupa *semi solid* berasal dari campuran buah-buahan yang telah dihancurkan, ditambah gula dan dipekatkan hingga mencapai kadar total padatan terlarut minimal 65% (Nafi dkk., 2018). Selai kacang (*peanut spreads*) adalah salah satu produk berwujud pasta dalam medium minyak yang berasal dari biji kacang-kacangan, seperti kacang tanah dan *almond* yang disangrai dan digiling kasar atau halus dengan atau tanpa ditambahkan minyak (Shakerardekani dkk., 2013; Nafi dkk., 2018). Adanya peningkatan trend pola hidup sehat dengan mengurangi konsumsi lemak/ minyak dan gula di kalangan masyarakat telah meningkatkan peluang industri pangan dalam memproduksi selai buah dan selai kacang yang rendah kalori yaitu tanpa menggunakan pemanis atau rendah kandungan lemak.

Tren pola hidup sehat di Indonesia semakin meningkat dari tahun ke tahun yang ditandai dengan adanya peningkatan kesadaran masyarakat dalam menjaga kebugaran dan kesehatan tubuh. Salah satu upaya melakukan pola hidup sehat adalah menjaga konsumsi kalori *intake* dengan membatasi konsumsi lemak/ minyak dan *dairy products* (telur dan susu). Roti merupakan produk yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai pengganti nasi (Kourkouta dkk., 2017). Adanya kesadaran pola hidup sehat tersebut telah meningkatkan peluang industri pangan dalam memproduksi roti vegan.

UD. Healthy Food Indonesia merupakan salah satu industri yang memproduksi *cold pressed juice* dengan merek dagang “FRUTAMIX”, selai dengan merek dagang “*Nude Spread*”, dan roti vegan dengan merek dagang “*Nude Bake*”. UD. Healthy Food Indonesia berpusat di Manyar Tirtoyoso Selatan VIII No. 8, Surabaya serta memiliki dua cabang, yaitu FRUTAMIX di *East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2* dan FRUTAMIX *café* di Jl. Taman Gapura E2 No. 7, Citraland. Selain itu, UD. Healthy Food Indonesia juga mendistribusikan produk tersebut ke beberapa *market place* seperti Papaya, Hokky, dan Ranch Market serta melalui layanan aplikasi *online shop* seperti Tokopedia dan Shopee. Jangkauan pemasaran produk roti dan selai oleh UD. Healthy Food Indonesia melalui *online shop* hingga saat ini telah mencapai beberapa kota di Indonesia, seperti Surabaya, Sidoarjo, Malang, Jakarta, Bandung, dan Bali, sedangkan untuk pemasaran produk *cold pressed juice* oleh UD. Healthy Food Indonesia hanya terbatas untuk wilayah Surabaya dan Sidoarjo.

Perusahaan ini menggunakan mesin dan teknologi modern dalam memproduksi *cold pressed juice* dan selai kacang berkualitas yang siap untuk didistribusikan. Hal ini melatarbelakangi pemilihan UD. Healthy Food Indonesia sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Tujuan utama pelaksanaan kegiatan PKIPP ini adalah mempelajari dan melihat penerapan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan yang meliputi proses pengendalian mutu dan sanitasi lingkungan pabrik selama proses penerimaan dan pengolahan bahan baku menjadi produk yang siap didistribusikan.

## **1.2. Tujuan Pelaksanaan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi dari ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan meliputi proses penerimaan dan pengolahan bahan baku menjadi produk *cold pressed juice* dan selai kacang yang siap untuk didistribusikan secara langsung, pengendalian mutu dan sanitasi selama proses pengolahan, serta alternatif penyelesaian masalah yang mungkin terjadi selama proses pengolahan.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mempelajari dan memahami aplikasi dari ilmu yang diperoleh selama perkuliahan, meliputi proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan bahan baku hingga produk *cold pressed juice* dan selai kacang yang siap untuk didistribusikan.
2. Mempelajari dan memahami tahapan proses pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mempelajari permasalahan yang mungkin terjadi di perusahaan selama proses produksi dan mampu memberikan alternatif penyelesaiannya.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja perusahaan.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Healthy Food Indonesia yang telah dilaksanakan adalah wawancara langsung dengan salah satu karyawan di *outlet* UD. Healthy Food Indonesia yang berlokasi di *East Coast Pakuwon City Mall 2 Lt. 2*, Surabaya, pengerjaan *jobdesk* secara *offline* dan *online*, serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan telah dilaksanakan selama 1 (satu) bulan pada tanggal 18 Januari 2021 hingga 18 Februari 2021 secara *online* melalui Whatsapp dan secara *offline* dengan melakukan pengecekan stok barang di beberapa *market* FRUTAMIX, yaitu Ranch Market *Galaxy Mall*, FRUTAMIX *East Coast*, Papaya *Pakuwon City*, Papaya Margorejo, Hokky Darmo Permai, Papaya Darmo, Hokky Loop Graha Family, dan FRUTAMIX Citraland.