

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sirup merupakan produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai ketentuan yang berlaku (Badan Standarisasi Nasional, 2013). Sirup dibedakan berdasarkan bahan bakunya menjadi dua jenis, yaitu sirup *essence* dan sirup buah-buahan. Sirup *essence* adalah sirup yang cita rasanya berasal dari *essence* sintetis yang ditambahkan dan tanpa penambahan sari buah. Sirup buah-buahan adalah sirup yang aroma dan rasanya berasal dari bahan dasarnya, yaitu sari buah segar. Berbeda dengan sari buah penggunaan sirup harus diencerkan dahulu sebelum diminum (Satuhu, 2004).

Bahan pemanis yang digunakan pada produk minuman atau makanan berperan penting dalam meningkatkan cita rasa produk. Dengan berkembangnya teknologi di bidang pangan menghasilkan produk pemanis yang diminati oleh masyarakat diseluruh dunia yaitu madu alami. Akan tetapi, madu alami memiliki harga yang mahal dan adanya keterbatasan kuantitas produk alami, oleh karena itu digunakan pemanis alternatif yang lebih mudah disintesis. Salah satu pemanis alternatif yang dapat digunakan dalam pembuatan sirup yaitu HFS (*High Fructose Syrup*).

HFS (*High Fructose Syrup*) merupakan gula fruktosa yang berasal dari pati dan digunakan sebagai pemanis, pengental, dan penjaga kelembapan makanan dan minuman dalam kemasan. HFS memiliki kelebihan yaitu memiliki rasa yang lebih manis dan indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan sukrosa sehingga dapat menjadi gula alternatif yang dapat digunakan dalam pembuatan sirup (Salamah et al., 2010). Dalam pembuatan sirup perlu dilakukan pengawasan mutu terhadap bahan dan produk jadi untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar dan spesifikasi yang sudah ditetapkan.

Perusahaan UD Levis merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi sirup sejak tahun 1963. Perusahaan UD. Levis memproduksi sirup yang menggunakan gula/pemanis yaitu HFS

dengan penambahan *essence* yang bertujuan untuk menambah cita rasa buah-buahan pada sirup tanpa penambahan sari buah. Pengawasan mutu yang dilakukan UD. Levis meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk jadi.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori yang telah dipelajari selama perkuliahan dengan cara melihat aplikasinya secara langsung dari proses produksi industri pengolahan pangan yang bersangkutan, khususnya dalam pengolahan produk sirup.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses produksi sirup mulai dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap untuk dipasarkan.
2. Memahami sistem manajemen perusahaan, cara menjamin mutu produk, sanitasi, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
3. Memahami dan mengamati secara langsung pengaplikasian ilmu pengetahuan yang telah diperoleh saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan produk sirup.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan UD. Levis adalah wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan pabrik, observasi, pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan, serta terlibat secara langsung dalam kegiatan praktek kerja di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada tanggal 7 Februari 2022 hingga 26 Februari 2022 di Perusahaan UD. Levis yang berlokasi di Jl. Petemon Barat 171, Kupang Krajan, Sawahan, Surabaya, Jawa Timur, 60253. Waktu kerja pabrik mulai pukul 08.00 hingga 16.00 pada hari Senin hingga Sabtu.