

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air adalah salah satu kebutuhan yang paling esensial bagi tubuh manusia karena sebagian besar tubuh manusia terdiri dari 70% air. Kekurangan cairan (dehidrasi) dalam tubuh dapat mengganggu metabolisme tubuh, antara lain: menurunnya konsentrasi dan *supply* oksigen dalam darah terhambat (Irawan, 2007). Oleh sebab itu manusia membutuhkan air, salah satunya adalah dalam bentuk minuman.

Minuman tidak hanya berfungsi untuk menghilangkan rasa haus, tetapi juga memberikan kesegaran dan kepuasan secara sensoris. Hal tersebut melatarbelakangi perkembangan perusahaan minuman di Indonesia. Inovasi produk dilakukan oleh perusahaan untuk memenuhi kepuasan tersebut. Inovasi yang dilakukan meliputi rasa, bentuk produk, kemasan, dan manfaat bagi tubuh.

Minuman dalam bentuk serbuk merupakan salah satu inovasi yang cukup berkembang dalam produk minuman karena tidak membutuhkan wadah yang besar untuk dibawa dan penyajiannya pun cukup mudah (praktis). Selain itu, minuman serbuk memiliki *shelf life* yang lebih panjang karena kadar airnya rendah, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama tergantung kemasannya. Salah satu minuman yang digemari adalah rasa buah karena memberikan rasa segar. Oleh sebab itu, minuman serbuk rasa buah lebih banyak inovasi rasanya dibanding minuman jenis lain.

Minuman serbuk memiliki sifat higroskopis, oleh karena itu perlu kemasan yang dapat menjaga kualitas produk selama penyimpanan sehingga produk tidak mengalami penurunan mutu. Pengemasan yang baik

ditentukan oleh bahan kemasan dan alat pengemas. Pengemasan tidak hanya pengemas primer yang langsung kontak dengan produk, tetapi juga dibutuhkan kemasan sekunder dan tersier untuk mempermudah perhitungan jumlah produk, mempermudah penyimpanan, dan distribusi.

PT. Marimas Putera Kencana merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang minuman serbuk. Perusahaan ini merupakan pelopor minuman serbuk rasa buah tropik. Seiring berjalannya waktu PT. Marimas Putera Kencana terus melakukan inovasi rasa sehingga sampai saat ini produk Marimas memiliki lebih dari dua puluh macam rasa. Inovasi rasa tersebut dilakukan agar konsumen memiliki beberapa jenis rasa sehingga konsumen dapat memilih rasa sesuai dengan yang diinginkan dan disukai. Hal ini yang mendasari pemilihan perusahaan untuk Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di industri minuman serbuk.

1.2. Tujuan

Pelaksanaan PKIPP bertujuan untuk:

- a. Melihat penerapan teori yang sudah didapat selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui dan memahami secara langsung kegiatan produksi, permasalahan, dan solusinya.
- b. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi yang berlangsung, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan sebagainya, hingga dihasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
- c. Mempelajari cara penerapan sanitasi dan pengendalian mutu dalam perusahaan selama proses produksi.
- d. Menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama PKIPP adalah:

- a. Wawancara langsung dengan para staff dan karyawan PT. Marimas Putera Kencana, Semarang.
- b. Observasi lapangan secara langsung.
- c. Pencatatan data di PT. Marimas Putera Kencana, Semarang.
- d. Studi Pustaka.

1.4. Tempat dan Waktu

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT. Marimas Putera Kencana yang berlokasi di Jalan Gatot Subroto, Kawasan Industri Candi, Semarang. Waktu pelaksanaan PKIPP adalah tanggal 6 Juni 2011 sampai dengan 30 Juni 2011.