

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah dan sayur merupakan sumber daya alam yang sangat dibutuhkan oleh manusia sebagai sumber vitamin dan mineral. Akan tetapi, buah dan sayur ini memiliki kelemahan yaitu mudah sekali mengalami penurunan mutu setelah dipanen. Penurunan mutu pada buah dan sayur dikarenakan buah dan sayur masih mengalami respirasi selama masa penyimpanan sehingga mengakibatkan umur simpan buah dan sayur pendek. Untuk meningkatkan umur simpannya, buah dan sayur tersebut umumnya diolah menjadi suatu produk.

Berbagai proses yang dapat dilakukan untuk mengolah ataupun mengawetkan buah dan sayur dapat dilakukan pengeringan, perebusan, penambahan gula, penggaraman, fermentasi, pengalengan dan lain-lain. Pengalengan merupakan salah satu cara yang paling sering dilakukan. Hal ini dikarenakan pengalengan dapat meningkatkan umur simpan produk, karakteristik bahan tidak banyak berubah, penggunaannya yang lebih bervariasi, serta dapat digunakan secara langsung maupun tidak langsung (harus diolah lagi).

Proses pengalengan secara umum yaitu sortasi, pengupasan dan pemotongan, perendaman, pencucian, *blanching*, pencampuran, pengisian, penimbangan, pengisian medium, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pengeringan dan pelapisan parafin pada kaleng, pelabelan dan pengepakan.

PT. Berjaya Sekawanindo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan buah dan sayur. Buah yang dikalengkan ada berbagai macam, diantaranya *fruit cocktail*, *caricaya*, kolang-kaling, nenas plong, dan rambutan-nenas. Sedangkan sayuran yang dikalengkan adalah *baby corn*, dan rebung. Jenis dan jumlah dari produk kaleng yang diproduksi disesuaikan dengan musim dari komoditi serta permintaan pasar. Pemasaran produk dari PT. Berjaya Sekawanindo sebagian besar dilakukan di daerah Surabaya, dan ada sebagian produk yang diekspor seperti *caricaya* dan kolang-kaling.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan Praktek Kerja Pabrik ini memiliki tujuan-tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengalengan *fruit cocktail* mulai dari tahap perendaman, proses pengolahan sampai tahap pengemasan dan penyimpanan.
2. Mempelajari teknologi pengalengan buah dan sayur untuk memperluas pengetahuan dan pengembangan cara berpikir praktis, logis dan sistematis sehubungan dengan permasalahan yang timbul dalam suatu proses produksi dengan cara melihat langsung proses produksinya.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di lapangan dan sekaligus dilatih beradaptasi di lapangan yang sesungguhnya untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja.

1.3 Metode Pelaksanaan

Penyusunan laporan Praktek Kerja Pabrik ini menggunakan beberapa metode pengumpulan data, yaitu:

- a. Mengamati, mempelajari, mendokumentasikan serta ikut beraktivitas secara menyeluruh selama proses pengolahan, khususnya pengalengan *fruit cocktail* di PT. Berjaya Sekawanindo.
- b. Mengadakan wawancara dengan staf, karyawan, dan pemilik PT. Berjaya Sekawanindo.
- c. Mengambil data sekunder dari literatur guna menunjang penyusunan laporan Praktek Kerja Pabrik.

1.4 Waktu dan Tempat

1.4.1 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Pabrik ini dilaksanakan pada tanggal 12 Juli 2006 sampai tanggal 12 Agustus 2006.

1.4.2 Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Pabrik ini dilaksanakan di PT. Berjaya Sekawanindo yang berlokasi di jalan Cangar, Desa Bulukerto RT 07 RW 01, Batu-Jawa Timur