

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu komoditi perkebunan di Indonesia. Produksi teh di Indonesia sejak tahun 2015 mengalami kenaikan setiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (2017), produksi daun teh kering di Indonesia pada tahun 2016 mengalami kenaikan sebesar 9,49% dari tahun 2015, sementara di tahun 2017 mengalami kenaikan 0,99%.

Teh di Indonesia saat ini sudah menjadi minuman yang umum dan sangat mudah ditemukan di berbagai tempat serta disukai oleh berbagai kalangan. Berdasarkan cara konsumsinya, produk minuman teh dibagi menjadi dua, yaitu teh yang tidak dapat langsung di konsumsi seperti teh celup dan teh bubuk, dan produk teh yang dapat langsung dikonsumsi (*Ready to Drink/ RTD*).

Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, konsumsi teh di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 0,18 kg/kapita/tahun dimana teh dalam kemasan merupakan jenis minuman teh paling populer di Indonesia dan merupakan jenis kedua terbanyak dikonsumsi setelah teh seduh. Salah satu pabrik yang memproduksi minuman teh dalam kemasan adalah PT. Suntory Garuda Beverage.

PT. Suntory Garuda Beverage merupakan salah satu pabrik yang memproduksi minuman teh dalam kemasan dan telah dikenal secara luas oleh masyarakat. Salah satu produk minuman teh dalam kemasan yang diproduksi oleh PT. Suntory Garuda Beverage adalah *My Tea Teh Poci*, yaitu minuman teh dalam kemasan botol PET (*Polyethylene Terephthalate*). Produk *My Tea Teh Poci* memiliki keunikan yaitu daun teh yang dipilih merupakan daun teh oolong yang berkualitas. Dalam Praktek Kerja Industri

Pengolahan Pangan (PKIPP) ini, mahasiswa ingin mempelajari lebih dalam mengenai proses pengolahan *My Tea Teh Poci* yang diproduksi oleh PT. Sundry Garuda Beverage.

### **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Secara umum tujuan dari pelaksanaan PKIPP ini adalah dapat mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

Secara khusus, tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan minuman teh dalam kemasan meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk 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 minuman teh dalam kemasan.
4. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode :

1. Tanya jawab

Menggali informasi dengan pihak-pihak dari instansi perusahaan yang bersangkutan untuk mendapatkan tambahan pengetahuan.

## 2. Observasi lapangan

Melakukan pengamatan atau partisipasi secara langsung dalam mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada di lokasi perusahaan tempat melakukan PKIPP.

## 3. Praktek Kerja

Melakukan partisipasi secara langsung dalam kegiatan kerja di bagian *Quality Control* perusahaan tempat melakukan PKIPP.

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

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan mulai 26 Desember 2018 hingga 18 Januari 2019 di PT. Suntory Garuda Beverage yang berlokasi di Jl. Sawunggaling No. 24, Sambi Roto, Jemundo, Taman, Sidoarjo. Kegiatan PKIPP ini dilakukan setiap hari Senin hingga Jumat mulai pukul 08.00—17.00 WIB.