

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Krimer merupakan salah satu produk pangan yang sering ditambahkan dalam pembuatan minuman, seperti kopi dan coklat. Menurut Putri et al. (2016), krimer umumnya dibuat dengan bahan baku susu evaporasi atau susu segar. Namun, krimer berbahan dasar susu memiliki kandungan lemak yang tinggi, sehingga penambahan krimer berlebih pada makanan atau minuman dapat mengakibatkan berbagai masalah kesehatan pada konsumen. Simatupang & Siregar (2017) menjelaskan bahwa konsumsi lemak yang berlebih dapat meningkatkan kadar kolesterol darah dan tekanan darah, sehingga berpotensi dalam menyebabkan penyakit hipertensi. Selain itu, sebagian besar penduduk dunia menderita intoleransi laktosa (*lactose intolerance*). Intoleransi laktosa merupakan suatu kondisi dimana tubuh manusia tidak memproduksi enzim pemecah laktosa (laktase) dalam jumlah yang cukup, sehingga laktosa yang masuk ke dalam tubuh tidak dapat tercerna dengan baik (Saputra, 2019). Menurut Vrese et al. (2001) dalam Purwanti et al. (2015), persentase penderita *lactose intolerance* di beberapa negara menunjukkan prevalensi yang cukup tinggi, yaitu di Jerman sebesar 15%, di Australia sebesar 15-20%, dan di Indonesia 57-59%. Oleh karena itu, muncul suatu inovasi yaitu *non-dairy creamer* yang dipertimbangkan dapat menjadi pengganti krimer berbahan baku susu. Bahan baku utama yang dapat digunakan dalam pembuatan *non-dairy creamer* adalah minyak nabati sebesar 37-51% dan *glucose syrup* yang dapat berasal dari jagung atau singkong sebesar 41-46% (Hedayatnia & Mirhosseini, 2018).

PT. Lautan Natural Krimerindo merupakan salah satu produsen *non-dairy creamer* yang telah berdiri sejak tahun 2010. *Lautan Krimer NDC* merupakan *non-dairy creamer* yang dibuat dari bahan baku berupa *hydrogenated coconut oil* (HCNO), *glucose*, *emulsifier* dan *stabilizer*. Produk *Lautan Krimer NDC* ini diformulasikan agar memiliki rasa, aroma, tekstur, dan *mouthfeel* yang menyerupai produk krimer berbasis susu (*dairy creamer*) saat dicampurkan pada kopi atau coklat. Produk ini memiliki keunggulan,

yaitu memiliki sistem emulsi yang baik, rendah gula, rendah lemak jenuh, dan bebas lemak trans, sehingga aman dikonsumsi oleh konsumen (PT. Lautan Natural Krimerindo, 2017). PT. Lautan Natural Krimerindo telah melakukan pemasaran produk *non-dairy creamer* secara luas, baik ke dalam maupun luar negeri, serta telah bersertifikat BPOM, Halal, ISO 9001 dan 22000, serta FSSC 22000.

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

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta mengetahui, melatih keterampilan (*hard skill maupun soft skill*), dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mahasiswa dapat memahami proses produksi *non-dairy creamer* mulai dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap untuk dipasarkan.
2. Mahasiswa dapat memahami sistem manajemen perusahaan, cara menjamin mutu produk, sanitasi, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
3. Mahasiswa dapat memahami dan mengamati secara langsung pengaplikasian ilmu pengetahuan yang telah diperoleh saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan produk *non-dairy creamer*.
4. Mahasiswa dapat mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan serta cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Pada pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan, metode yang digunakan dalam memperoleh data adalah dengan menggunakan:

### 1. Metode Observasi

Metode pengamatan atau observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung pelaksanaan proses pengolahan di lapangan. Data yang didapatkan merupakan hasil dari pengamatan yang dilakukan oleh penulis selama menjalankan program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Lautan Natural Krimerindo.

### 2. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada pembimbing lapangan maupun karyawan lainnya. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait dengan berbagai proses pengolahan produk. Wawancara dilakukan kepada karyawan PT. Lautan Natural Krimerindo seiring dengan pelaksanaan pengamatan selama berlangsungnya program PKIPP di lapangan.

### 3. Metode Partisipasi

Pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan diperoleh dengan berpartisipasi dalam kegiatan praktik kerja secara langsung di PT. Lautan Natural Krimerindo. Metode ini dilakukan agar penulis lebih memahami fenomena yang terjadi pada praktik kerja di industri secara langsung.

### 4. Metode Studi Literatur

Metode pengumpulan data dengan metode studi literatur adalah dengan menggunakan berbagai literatur, jurnal ilmiah, dan buku yang terkait. Metode ini dapat digunakan untuk memvalidasi berbagai teori yang diaplikasikan dalam kegiatan praktik kerja di PT. Lautan Natural Krimerindo.

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

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 14 hari kerja pada tanggal 04 Januari 2022 hingga 24 Januari 2022 di PT. Lautan Natural Krimerindo yang berlokasi pada Jalan Raya Mojosari-Pacet Km. 4, Desa Pesanggrahan, Kecamatan Kutorejo, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Jadwal kegiatan selama program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dapat dilihat pada Lampiran 1.