

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Garam merupakan salah satu komoditi yang kedudukannya tidak kalah penting jika dibandingkan dengan kebutuhan pokok lainnya. Garam merupakan penyedap rasa yang umum digunakan untuk menambah cita rasa makanan dan memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Menurut WHO (2012), konsumsi garam setiap orang diperkirakan 900 gram/tahun, dan 2.400 mg/hari atau sekitar 1 sendok teh/hari. Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki lautan yang luas dengan garis pantai sepanjang 95.181 km dengan luas perairan laut mencapai 5,8 juta km². Ditunjang oleh kekayaan alam yang menjadi modal utama produksi garam, Indonesia seharusnya mampu untuk memproduksi garam sendiri, namun pada kenyataannya Indonesia masih mengimpor garam.

Garam beryodium adalah garam yang telah diperkaya dengan yodium yang dibutuhkan tubuh manusia. NaCl dapat berperan untuk menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh, sedangkan yodium berperan untuk memproduksi hormon tiroid dalam tubuh, sehingga mencegah terjadinya Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY). GAKY merupakan masalah yang berdampak serius sehingga perlu ditanggulangi salah satunya dengan dengan cara fortifikasi garam dengan kalium iodat (KIO₃).

PT. Sari Guna Garam merupakan pabrik pengolahan garam yang berdiri pada tahun 1979. PT. Sari Guna Garam menghasilkan produk berupa garam kemasan beryodium dan garam industri dengan kadar NaCl minimal sebesar 50%. Garam yang dihasilkan oleh PT. Sari Guna Garam terjamin kualitasnya sesuai dengan ISO 9001:2015, dan SNI 3556:2016. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sari Guna Garam bertujuan untuk mempelajari bagaimana pengolahan garam skala nasional serta menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses produksi garam dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain.

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan garam siap konsumsi yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh garam siap konsumsi yang siap dipasarkan oleh PT. Sari Guna Garam.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT. Sari Guna Garam.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Memahami manajemen proses di PT. Sari Guna Garam agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan “problem solving” yang diterapkan di PT. Sari Guna Garam.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sari Guna Garam dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh PT. Sari Guna Garam.

2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal lain yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sari Guna Garam.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 3 Januari 2023 sampai 3 Februari 2023 di PT. Sari Guna Garam yang berlokasi di Jl. Kalianak Barat No. 65A, Surabaya, Jawa timur.