

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Garam dalam industri pangan umumnya menggunakan garam Natrium Klorida ( $\text{NaCl}$ ) atau dikenal sebagai garam dapur. Garam banyak digunakan sebagai bahan tambahan pangan dalam pemberi citarasa, penggunaan dalam pengolahan pangan baik secara industri kuliner atau rumah tangga. Garam dapur yang beredar di masyarakat sudah difortifikasi dengan iodium. Garam merupakan salah satu produk yang wajib SNI (Standar Nasional Indonesia) karena banyak dikonsumsi masyarakat, sehingga dapat menjamin keamanan pangan. Penambahan iodium sesuai dengan standar garam beryodium dari SNI 3556-2016, standar garam mengandung iodium adalah minimum 30 mg/kg (Badan Standardisasi Nasional, 2016). Garam beryodium diproduksi melalui proses yodisasi yaitu dilakukan penambahan zat yodium seperti Kalium Yodat ( $\text{KIO}_3$ ) atau Kalium Iodida (KI). Konsumsi garam beryodium menjadi penting karena dibutuhkan untuk pertumbuhan dan kecerdasan. Salah satu permasalahan gizi di Indonesia adalah gangguan akibat kekurangan yodium (GAKY). Kekurangan yodium pada tubuh manusia disebabkan oleh keadaan tanah, air, dan bahan pangan yang kurang mengandung yodium.

Dampak GAKY terhadap siklus hidup manusia dimulai sejak dalam kandungan, bayi, anak sekolah, remaja, dan orang dewasa, sehingga diperlukan industri garam beryodium untuk menuntaskan kasus permasalahan gizi tersebut di Indonesia. Salah satu penyakit akibat kekurangan yodium adalah gondok ataupun hipotiroid. Penggunaan yodium ditambahkan dalam garam sebagai zat aditif atau suplemen dalam bentuk kalium yodat ( $\text{KIO}_3$ ), sehingga diperoleh campuran merata. Yodium banyak ditambahkan pada garam termasuk mineral yang dibutuhkan pada tubuh untuk meningkatkan hormon tiroid.

Salah satu perusahaan yang bergerak pada olahan garam yaitu PT. Susanti Megah. Pada tahun 1978, PT. Susanti Megah berdiri sebagai pelopor garam beryodium yang terletak di Surabaya, Jawa Timur dengan berbagai merek garam konsumsi dan garam industri.

Contoh dari produk garam konsumsi yang diproduksi PT. Susanti Megah yaitu Garam Cap Kapal, Garam Cap Jempol, Garami, dan Garam OEM. Garam industri yang diproduksi PT. Susanti Megah yaitu Jumbo, K1 Cyclone, dan K1PS.

PT. Susanti Megah memiliki keunggulan antara lain telah memperoleh penghargaan seperti Garam cap kapal sebagai Top Brand Award pada tahun 2020 dan penerima anugerah SNI Award 2014 dengan kategori perusahaan menengah barang sektor pangan dan pertanian oleh Badan Standardisasi Nasional. Beberapa keunggulan tersebut menunjukkan bahwa PT. Susanti Megah mampu menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, kami memilih PT. Susanti Megah menjadi tempat untuk mendalami proses pengolahan dan kegunaan dari garam beryodium, yaitu melalui kegiatan praktik kerja industri pengolahan pangan (PKIPP).

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

Tujuan PKIPP di PT. Susanti Megah mencakup tujuan pelaksanaan umum dan tujuan pelaksanaan khusus.

### **1.2.1. Tujuan Pelaksanaan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah untuk terlibat secara langsung dalam setiap tahapan proses di industri pangan dan mempelajari pengendalian masalah yang timbul selama proses pengolahan berlangsung, sehingga dapat menerapkan teori yang sesuai dari yang telah diperoleh selama perkuliahan dan menambah informasi serta pengalaman seputar dunia kerja.

### **1.2.2. Tujuan Pelaksanaan Khusus**

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

1. Mengetahui dan memahami penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran garam oleh PT. Susanti Megah.

2. Mengetahui struktur organisasi, tata letak pabrik serta pengaturan lain yang berhubungan dengan sistem produksi pada PT. Susanti Megah.
3. Mempelajari dan memahami cara pengendalian mutu, sanitasi dari awal hingga akhir produksi hingga pengolahan limbah pada PT. Susanti Megah.
4. Mengembangkan pola pikir, kemauan, pengetahuan, keterampilan, dan sikap dalam menyelesaikan permasalahan dan tugas sederhana terkait proses *manufacturing* dan manajemen di dalam PT. Susanti Megah.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan PKIPP di PT. Susanti Megah adalah sebagai berikut.

1. Observasi lapangan, yaitu mengamati proses produksi mulai dari bahan baku datang, penyortiran, operasional produksi garam beryodium, pengemasan, penyimpanan, hingga pengolahan limbah cair,
2. Wawancara, yaitu mengumpulkan informasi yang tidak teramati selama observasi kepada staf perusahaan untuk menunjang penulisan laporan yang berkaitan dengan sejarah perusahaan, struktur organisasi, kesejahteraan karyawan, spesifikasi (bahan baku, bahan pembantu, bahan pengemas, area distribusi),
3. Studi kepustakaan dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari jurnal dan laman resmi yang dapat dipertanggungjawabkan kredibilitasnya untuk menyusun laporan.

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

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan mulai tanggal 09-28 Januari 2023. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah PT. Susanti Megah. Lokasi perusahaan berada di Jalan Dupak Rukun No. 71-73, Asem Rowo, Surabaya, Jawa Timur.