

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Eka Timur Raya merupakan suatu Industri pengalengan jamur kancing (*agaricus bisporus*) yang berada di Indonesia. Jamur kancing merupakan salah satu jenis jamur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Saat ini masyarakat dunia lebih menyukai makanan yang praktis dan mudah diolah. Oleh sebab itu PT. Eka Timur Raya memproduksi produk olahan jamur dalam bentuk kaleng, *pouch*, gelas jar dan *frozen* yang dipasarkan secara luas baik dalam dan luar negeri.

Jamur kancing (*agaricus bisporus*), jamur kompos atau *champignon* adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem, atau coklat muda. Jamur *champignon* terdiri dari tudung jamur, *stem*, dan *lamela*. Jamur *champignon* mempunyai sifat yang mudah rusak atau busuk, karena memiliki kandungan air yang tinggi, berespirasi cepat, kandungan seratnya relatif rendah dan teksturnya lembut tanpa perlindungan. Karena sifatnya yang mudah rusak maka jamur jenis ini tidak dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama dalam keadaan *fresh*, sehingga diperlukan adanya penanganan untuk mengatasi masalah tersebut, yaitu dengan adanya pengawetan dengan melakukan pengolahan untuk memperpanjang umur simpan jamur dan tetap mempertahankan mutu serta kualitasnya, salah satunya yakni dengan dilakukannya perendaman menggunakan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$).

Sulfit banyak digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP). *Codex Alimentarius* menetapkan sulfit sebagai salah satu BTP yang berguna sebagai bahan anti *browning*, antioksidan, pengawet, pemutih, perlakuan tepung dan sekuesteran (Ruki Fainake, 2017). BTP yang termasuk dalam golongan sulfit yaitu kalsium bisulfit, kalium bisulfit, kalium metabisulfit, kalium sulfit, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, natrium sulfit, natrium thiosulfat, dan belerang oksida (CAC 2015). Sulfit dalam peraturan ini meliputi belerang dioksida, natrium sulfit, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium metabisulfit, kalium sulfit, kalium bisulfit dan kalsium bisulfit. Batas maksimum penggunaan sulfit dan produk pangan yang diperbolehkan terdapat pada Peraturan Kepala Badan

POM Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengawet.

Pada percobaan kali ini yakni perendaman menggunakan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) selama semalaman guna untuk mengetahui pengaruh perendaman terhadap sifat organoleptik produk pengalengan jamur di PT. Eka Timur Raya. Pada percobaan tersebut dilakukan perbandingan antara jamur yang direndam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dengan perendaman tanpa Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Selain untuk mengetahui pengaruh perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$), terdapat perlakuan terhadap perbedaan brine. Brine merupakan cairan yang digunakan sebagai media penghantar panas pada produk saat sterilisasi. Brine yang digunakan pada percobaan ini yakni brine ETR (Etira) yang merupakan brine dari PT. Eka Timur Raya yang digunakan untuk produk jamur ekspor timur tengah dan brine Tengu merupakan brine yang biasa digunakan untuk produk jamur kaleng yang dikirim ke Jepang. Perlakuan tersebut guna untuk membandingkan produk jamur kaleng mana yang memiliki kualitas yang paling baik diantara perlakuan lainnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu:

1. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengalengan jamur kancing di PT. Eka Timur Raya,
2. Melatih mahasiswa menjadi lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan teori yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu:

1. Mengetahui kegunaan perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) pada produk jamur kaleng jenis *pieces and steam* (PNS) Reguler.

2. Mengetahui produk dengan perlakuan percobaan mana yang memiliki hasil paling baik diantara yang lain.

1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan gambaran nyata mengenai kondisi perusahaan PT. Eka Timur Raya,
2. Mendapatkan pengalaman langsung melalui berbagai kegiatan selama praktik lapang di PT. Eka Timur Raya, dan
3. Meningkatkan *skill* dan kemampuan dalam menghadapi dunia kerja.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Eka Timur Raya, Jl. Raya Nongkojajar KM 1.4 Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2019 sampai dengan 31 Desember 2019.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi yaitu sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Eka Timur Raya dan dibawah bimbingan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui diskusi dan tanya jawab dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti

pembimbing lapang, pengawas produksi, *Quality Assurance*, staff dan karyawan PT. Eka Timur Raya.

4. *Study Literature*

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data dari buku-buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh perusahaan.

5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan.