

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi yang semakin berkembang pesat mengakibatkan semakin banyak persaingan dalam memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan kebutuhan manusia. Persaingan dalam upaya mementingkan kesadaran dan kualitas mutu sebuah produk pangan mengakibatkan semakin meningkatnya mutu dan jaminan keamanan produk-produk olahan pangan yang ada di dunia. Hal tersebut mampu menciptakan standar keamanan pangan pada industri pangan sehingga mampu menjaga pasaran dan dapat memenuhi tuntutan keamanan pangan termasuk di Indonesia.

Pengetahuan mengenai teknologi dan dunia kerja pada industri pangan diharapkan dimiliki setiap mahasiswa di Indonesia. Sebagai mahasiswa diharapkan mengetahui serta menguasai pengaplikasian dari teknologi dan perkembangannya pada industri di Indonesia termasuk pada perkembangan industri pangan.

Teknologi dalam mengemas sumber daya alam dalam pemenuhan kebutuhan manusia menjadi salah satu pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah menjadi produk yang praktis. Air merupakan sumber daya alam yang sangat melimpah. Air merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia di dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari maupun sebagai air minum.

Melimpahnya air di alam tidak berarti seluruhnya dapat dijadikan sebagai air minum. Penentuan layak atau tidaknya air sebagai air minum dilihat berdasarkan kualitas air menurut Kementerian Kesehatan RI tentang peraturan MenKes RI No. 492/Menkes/PER/IV/ 2010, tentang syarat air minum layak konsumsi. Adapun kualitas air minum yang aman dikonsumsi harus memenuhi standar mikrobiologi yang artinya tidak mengandung E-Coli, dan bakteri koliform. Kemudian bebas zat kimia beracun, PH 6,5-8,5.

Kebutuhan manusia terhadap air sebagai air minum menjadikan PT Segar Murni Utama sebagai perusahaan yang memproduksi Air Demineral dalam bentuk AMDK (Air Minum Dalam Kemasan) dengan merk MOJO TRAS. Adapun produk yang dihasilkan PT Segar Murni Utama adalah galon 19 liter, botol 1500 ml, botol 600 ml, botol 330 ml, dan cup 240 ml. proses produksi AMDK dilakukan melalui beberapa tahapan hingga menjadi produk akhir. Tahapan berawal dari penerimaan bahan baku, persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan, pengujian produk di laboratorium, rilis produk hingga penanganan produk tidak memenuhi standar.

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

- a. Terciptanya suatu hubungan yang sinergis, jelas dan terarah antara dunia Perguruan Tinggi dan dunia kerja sebagai pengguna output mahasiswa.
- b. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan teknologi pertanian.
- c. Meningkatkan wawasan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa di perusahaan/industry tempat PKL serta mampu menyerap dan mengembangkan keterampilan yang berasal dari dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari penerapan HACCP pada proses produksi AMDK Demineral di PT Segar Murni Utama Mojokero, Jawa Timur

## **1.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang**

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam mengerjakan pekerjaan lapangan kerja yang sesungguhnya.
- b. Meningkatkan keterampilan dan kreativitas mahasiswa dalam bidang yang digeluti di dunia kerja
- c. Meningkatkan kepercayaan dan sikap kritis serta tanggung jawab mahasiswa

## **1.4 Lokasi dan Jadwal kerja**

### **1.4.1 Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL)**

Lokasi tempat dilaksanakannya Praktek Kerja Lapang (PKL) berada di PT Segar Murni Utama Jalan Raya Gayaman No. 01 gayaman, Mojoanyar, Mojokerto Indonesia. Pelaksanaan PKL dimulai tanggal 15 September 2021 sampai dengan 31 Desember 2021.

### **1.4.2 Jadwal Kerja**

Jadwal kerja di PT Segar Murni Utama :

1. Hari kerja : Senin – Sabtu
2. Jam kerja :
  - Senin – Kamis : Shift 1 07.30-15.30 WIB dan shift 2 15.30 WIB-23.30 WIB  
Istirahat: Shift 1 12.00-13.00 WIB dan shift 2 18.00-19.00 WIB
  - Jumat : Shift 1 07.30- 15.30 WIB dan shift 2 15.30 WIB-23.30 WIB  
Istirahat; Shift 1 11.30-12.30 WIB dan shift 2 18.00-19.00 WIB
  - Sabtu: Shift 1 07.30-12.30 WIB dan shift 2

## **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode Pelaksanaan PKL di PT Segar Murni Utama sebagai berikut:

1. Wawancara  
Melakukan tanya jawab serta diskusi secara langsung kepada pembimbing lapang dan staff yang bekerja pada bidang tersebut di PT Segar Murni Utama.
2. Kerja Nyata  
Melakukan kerja langsung di tempat dalam melaksanakan proses produksi AMDK dengan arahan dan bimbingan dari pembimbing lapang.
3. Observasi  
Melakukan pengamatan dan mencatat secara langsung kegiatan proses produksi yang dilakukan PT Segar Murni Utama.
4. Studi Pustaka  
Mencari dan mengumpulkan informasi data dari internet maupun buku yang berhubungan dengan penerapan sistem HACCP pada proses produksi AMDK.