

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah apel merupakan produk hortikultura yang paling banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat. Buah apel memiliki banyak manfaat yang berguna bagi kesehatan. Polifenol yang terkandung pada buah apel dapat berfungsi sebagai antioksidan yang dapat mengurangi oksidasi membran sel lemak (peroksidasi lipid) (Azmi, 2017). Buah apel dapat difermentasikan menjadi cuka buah. Pengolahan buah apel menjadi cuka dapat dimanfaatkan sebagai pengawet, hal ini dimungkinkan karena kandungan asam asetat yang bersifat sebagai antimikroorganisme. Studi terbaru menemukan bahwa fermentasi asetat dapat meningkatkan kandungan nutrisi dan fungsionalitas (Ayesha dkk., 2021).

Cuka apel merupakan cairan fermentasi buah apel yang difermentasikan oleh khamir dan bakteri asam asetat (Adnyani, 2019). Cuka apel diolah dengan mengekstraks sari apel dan bertindak sebagai substrat ketika proses fermentasi berlangsung. Sari buah apel akan diolah oleh ragi menjadi alkohol dan alkohol akan diolah kembali oleh bakteri menjadi cuka (Nurhayati dkk, 2020). Cuka apel mengandung senyawa fenolik yang dapat bertindak sebagai antioksidan (Adnyani, 2019). Cuka apel mengandung asam asetat yang membantu membunuh bakteri dan jamur yang bersarang di saluran pencernaan. Selain itu, cuka apel juga mengandung pektin yang merupakan jenis serat baik yang larut dalam air sehingga dapat membantu penyerapan air, lemak, racun, dan kolestrol dari saluran pencernaan dan membuang sisa makanan yang tidak diperlukan oleh tubuh (Nurhayati dkk, 2020).

PT. Tirta Sarana Sukses merupakan industri yang bergerak pada bidang pengolahan cuka apel. Berkaitan dengan industri makanan atau pihak penyelenggaraan makanan yang mengolah atau menyajikan makanan untuk konsumen, memiliki kewajiban untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksinya aman dikonsumsi oleh konsumen (Fauzzia dkk, 2022). Pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai

cara pengolahan makanan yang baik (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2011).

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004 *dalam* Fauzzia dkk. 2022). Orang yang mengelola makanan memiliki potensi tinggi terhadap resiko kontaminasi pada produk, karena orang yang mengelola makanan akan bersentuhan langsung dengan produk mulai dari penerimaan bahan hingga produk jadi. Higiene dan sanitasi makanan sangat diperlukan dalam upaya mencegah terjadinya kontaminasi sehingga dapat menghasilkan makanan dan minuman yang aman dan berkualitas.

Dalam memenuhi Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, PT. Tirta Sarana Sukses menetapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) penerapan higiene perorangan untuk menjaga produk agar tetap aman dan berkualitas. SOP penerapan higiene perorangan ditetapkan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang yang disebabkan oleh karyawan produksi terhadap produk. Oleh karena itu, pada kegiatan magang ini perlu dilakukan evaluasi terhadap penerapan *personal hygiene* pada proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses agar produk yang dihasilkan tetap terjaga kualitas dan keamanannya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. Tirta Sarana Sukses yaitu sebagai berikut :

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan baik secara *softskill* maupun *hardskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).

- c. Melatih mahasiswa bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.
- d. Melatih untuk berpikir kritis dan melaporkan dalam bentuk laporan yang telah dibukukan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. Tirta Sarana Sukses yaitu sebagai berikut :

- a. Mengetahui penerapan *personal hygiene* karyawan dalam proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses.
- b. Mengkaji permasalahan dalam penerapan *personal hygiene* dalam proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses.
- c. Memberikan saran upaya perbaikan dalam meningkatkan *personal hygiene* dalam proses produksi cuka apel di PT. Tirta Sarana Sukses.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan magang di PT. Tirta Sarana Sukses yaitu sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk Mahasiswa
 - 1) Mahasiswa memperoleh ilmu dan wawasan baru sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang keahliannya.
 - 2) Mahasiswa mendapat kesempatan untuk mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - 1) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma perguruan tinggi.
 - 2) Mendapatkan informasi dan gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

c. Manfaat untuk Lokasi Magang

- 1) Mendapat profil calon tenaga kerja yang siap kerja.
- 2) Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Tirta Sarana Sukses yang berlokasi di Jl. Melati - No. 69, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan – Jawa Timur 67156.

1.3.2 Waktu Magang

Kegiatan Magang di PT. Tirta sarana Sukses dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 18 Juli – 8 November 2022. Jadwal kerja pada PT. Tirta Sarana sukses ditampilkan pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Kerja PT. Tirta Sarana Sukses

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	07.30 – 16.00	11.30 – 12.00
Jum'at	07.30 – 16.30	11.30 – 12.30

Sumber : PT. Tirta Sarana Sukses, 2022

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang yang digunakan diantaranya adalah :

1. Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan terhadap objek secara terus menerus dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Observasi dilakukan secara langsung di lapangan yang terkait dengan kondisi dan kegiatan proses produksi cuka apel dan mencatat data-data yang diperoleh.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung kepada pihak yang berkaitan, baik kepada pembimbing lapang, kepala departemen, maupun karyawan. Wawancara yang dilakukan mengenai proses produksi, sistem pengemasan, penanganan limbah, *personal hygiene*, dan pengawasan mutu produk.

3. Studi Pustaka

Metode studi pustaka dilakukan dengan mencari informasi dari berbagai literatur untuk menunjang data dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kegiatan magang.

4. Praktik Lapang

Metode praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta dalam proses kegiatan produksi cuka apel mulai dari penerimaan bahan baku hingga dihasilkan produk jadi yang siap untuk didistribusikan.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan data secara fisik dengan cara pengambilan gambar untuk menunjang data dan informasi yang diperoleh dari industri atas izin pihak terkait.