

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nanas (*Ananas Comosus L.*) merupakan buah yang mudah busuk (*perishable*), karena memiliki kadar air yang tinggi 85,3g/100g (Fachrudin, 2002). Kandungan air yang tinggi menjadikan buah nanas mudah mengalami kebusukan akibat adanya aktivitas enzim dan mikroba. Daya simpan buah nanas segar antara 1 – 7 hari pada suhu 21,11°C (Winarno dan Laksmi, 1974). Oleh karena itu, buah nanas perlu adanya penanganan khusus untuk mengurangi kerugian pasca panen akibat masa simpan buah nanas yang tidak lama. Teknologi yang semakin berkembang menjadi jalan keluar atas permasalahan pasca panen buah nanas. Salah satu cara penanganan yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah buah nanas menjadi berbagai macam produk makanan atau minuman.

Salah satu industri yang bergerak dalam pengolahan produk olahan buah nanas adalah PT. Putra Jaya nanas, Blitar. PT. Putra Jaya Nanas memproduksi sari buah nanas dengan nama Segarr yang dikemas menggunakan *cup* ukuran 120 ml dan 150 ml. PT. Putra Jaya Nanas dapat memproduksi kurang lebih 385 kardus dan menghabiskan kurang lebih 72 kg buah nanas per hari selama masa pandemic berlangsung. Perusahaan ini dalam memproduksi sari buah menggunakan buah nanas dengan mutu grade B dan C yang termasuk grade rendah dan tidak diminati oleh pasaran. Tujuan penggunaan bahan baku buah nanas dengan grade rendah dalam pengolahan sari buah nanas adalah untuk meningkatkan nilai jualnya.

Proses pembuatan sari buah nanas Segarr PT. Putra Jaya Nanas meliputi beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku utama, bahan tambahan makanan dan bahan pengemas. Buah nanas yang digunakan sudah matang dengan ciri-ciri kulit berwarna hijau kekuningan. Proses pembuatan sari nanas diawali dengan pengupasan, pencucian, penimbangan dan pemotongan, perebusan I yaitu irisan nanas, penyaringan, pencampuran dengan gula, *sodium benzoate*, asam sitrat, dan pewarna, serta pencampuran II bertujuan untuk mengencerkan sari buah nanas menggunakan air dan mencampur sari buah nanas dengan penguat rasa. Tahapan pengemasan dibagi menjadi dua yaitu pengemasan primer dan

pengemasan sekunder. Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk sari buah dari kontaminasi dan kerusakan sehingga produk yang sudah jadi aman untuk dikonsumsi.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

1. Memperluas wawasan mahasiswa mengenai kegiatan produksi sari buah nanas di PT Putra Jaya Nanas secara umum meliputi sejarah perusahaan, lokasi perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi, tata letak fasilitas, material, proses produksi, mesin dan peralatan, pengendalian mutu, sanitasi dan pemasaran.
2. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dengan praktik lapangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mempraktikkan kegiatan yang ada di perusahaan dan mencari temuan yang menyangkut tentang laporan yang dibuat.
2. Mengetahui dan memahami proses produksi sari buah nanas yang diterapkan di PT Putra Jaya Nanas.

1.2.3. Manfaat

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

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang ada di PT Putra Jaya Nanas.
2. Mengetahui proses produksi sari buah nanas.
3. Meningkatkan skill dan kemampuan dalam menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemanfaatan sumber daya alam yang ada

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Putra Jaya Nanas Dsn. Sidorejo RT 01/RW 02 Desa Sidorejo, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 05 Oktober - 05 Desember 2020.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan PT. Putra Jaya Nanas.

2. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktik Kerja Lapangan secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Putra Jaya Nanas 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 dan karyawan PT. Putra Jaya Nanas.

4. *Study Literature*

Study Literature dilakukan melalui pengumpulan data yang diambil jurnal, makalah atau yang lainnya dan dibandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan PT. Putra Jaya Nanas.

5. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan di PT. Putra Jaya Nanas.