

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Tirta Sarana Sukses, resmi menjadi produsen Cuka Apel Tahesta. Seiring dengan perkembangan waktu, Harry Wibowo sebagai pemilik tunggalnya, membuat inovasi produk baru, yakni cuka rosela, cuka anggur dan Tahesta lite. Berbagai perubahan pun dilakukan, termasuk membangun manajemen baru dengan Sumber Daya Manusia yang lebih berkualitas. Penyempurnaan formulasi dan rasa untuk memperoleh hasil yang lebih berkualitas, serta peningkatan kandungan gizi dan nirgizi selalu menjadi pondasi utama untuk tetap konsisten terhadap visibilitas perusahaan. (Tahesta.com)

Cuka atau vinegar adalah suatu bahan penyedap kodimen yang dihasilkan dengan cara fermentasi dari bahan dasar yang mengandung gula atau pati. Bahan penyusun utama dari cuka atau vinegar adalah asam cuka (asam asetat). Sedangkan bahan penyusun cuka yang lain bervariasi, bergantung dari bahan dasar pembuatnya. Karena kandungan bahan-bahan tersebut, meskipun dalam jumlah yang cukup kecil, cuka dari berjenis-jenis bahan baku memiliki aroma yang berbeda-beda. Anggur dapat menghasilkan cuka dengan kualitas yang paling baik (Tjokroadikoesoemo, 1993).

Cuka merupakan produksi asam asetat yang telah banyak dikenal. Cuka adalah produk yang dihasilkan dari konvensi etil alkohol (etanol) menjadi asam asetat oleh bakteri asam asetat dari genus *Acetobacter* dan *Gluconobacter* (Block et al., 1994). Menurut Prescott and Dunn (1959), cuka merupakan penyedap makanan yang dibuat dari bahan bergula atau mengandung pati melalui proses fermentasi alkoholik diikuti fermentasi asam asetat yang menubah alkohol menjadi asam asetat. Dalam keadaan yang sangat baik jumlah asam asetat yang dihasilkan berkisar 50% dari jumlah alkohol

Cuka apel juga mengandung asam asetat yang membantu membunuh bakteri dan jamur yang bersarang pada saluran pencernaan, sehingga membantu proses pencernaan menjadi lebih optimal dan penyerapan nutrisi makanan oleh usus. Selain itu juga mengandung pectin yang merupakan jenis serat yang baik yang

mudah larut dalam air, sehingga membantu penyerapan air, lemak, racun dan kolesterol dari saluran pencernaan dan membuang sisa makanan dan zat yang tidak dibutuhkan keluar dari tubuh. Tujuan dari kegiatan magang adalah proses pengolahan, Cuka Apel

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Magang

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

1. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan, teori, dan keterampilan yang telah di peroleh selama masa studi ke dalam situasi nyata di dunia kerja, sehingga mampu memahami proses operasional yang terjadi di industri.
2. Membantu mahasiswa dalam memahami dan menganalisis permasalahan yang terjadi di lingkungan kerja, baik dari aspek teknis, manajerial, maupun sistem produksi, sehingga mampu memberikan solusi yang relevan dan berbasis data.
3. Mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam beradaptasi dengan budaya kerja, etika profesional, serta tuntutan kinerja yang diterapkan

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan di PT. Tirta Sarana Sukses, yaitu :

1. Memahami proses pengolahan, Cuka Apel
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan diri.
3. Meningkatkan Interpersonal mahasiswa terhadap lingkungannya.
4. Melatih kemampuan mahasiswa dalam melakukan analisis kualitas bahan baku hingga produk akhir dengan menggunakan metode pengujian yang relevan, baik secara fisik dan kimia.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat adanya pelaksanaan magang yaitu sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat terlatih untuk mengasah keterampilan khususnya di bidang pengujian di laboratorium, system keamanan dan pengolahan PT. Tirta Sarana Sukses, Pasuruan.

2. Mahasiswa memperoleh kesempatan lebih dalam menerapkan keterampilan yang dimiliki di bangku kuliah serta menambah kapasitas dan kesiapan diri dalam dunia kerja.
3. Mahasiswa dapat lebih berfikir kritis atas masalah yang terjadi di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Magang dilaksanakan di PT. Tirta Sarana Sukses Jl. Sedap Malam, Plintahan, Duren Sewu, Kec. Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur. Magang dimulai tanggal 05 Agustus 2024 – 29 November 2024. Adapun jam kerja yang ada di PT. Tirta Sarana Sukses dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jam Kerja

Jadwal	Jam
Senin	07.30 – 16.30
Selasa	07.30 – 16.30
Rabu	07.30 – 16.30
Kamis	07.30 – 16.30
Jum'at	07.30 – 16.30
Sabtu	Libur
Minggu	Libur

Sumber : Anonim, (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yaitu :

1. Observasi

Observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Tirta Sarana Sukses, dengan tujuan untuk mendapatkan data informasi yang dibutuhkan dan berhubungan dengan proses kegiatan magang.

2. Wawancara

Wawancara merupakan metode yang dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang maupun staff karyawan yang ada di PT. Tirta Sarana Sukses. Metode ini merupakan metode belajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi secara langsung karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa. Hal ini

dilakukan untuk mendapatkan penjeasan terkait kegiatan yang dilakukan secara valid.

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari teori-teori maupun sumber bacaan untuk menambah pengetahuan yang berkaitan dan berhubungan dengan proses kegiatan selama magang dan penyelesaian laporan magang.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data meliputi foto dan dokumen pendukung yang berhubungan dengan kebutuhan magang dan penyelesaian laporan magang.