

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Tirta Sarana Sukses yang bergerak di bidang pengolahan makanan, minuman dan pengolahan obat tradisional seperti cuka apel, minuman *ready to drink* Tahesta lite, cuka anggur, Glistamak, dan Venacare.

Cuka adalah cairan yang diolah dari bahan yang memiliki kandungan pati serta gula dengan melewati dua tahapan proses fermentasi alkohol dan asam asetat dengan minimal kadar asam asetat sebanyak 4% (b/v) (Zubaidah, 2015). Kandungan asam asetat yang terdapat pada cuka mampu untuk menghambat kerja dari enzim disakaridase ketika proses metabolisme karbohidrat berlangsung sehingga mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah. Menurut Zubaidah (2015) bahwa kombinasi kandungan dari asam asetat, senyawa flavonoid, dan antioksidan yang terdapat dalam cuka buah diduga bisa mencegah terjadinya reaksi oksidatif sehingga mampu untuk meningkatkan sekresi insulin serta memperbaiki kerusakan pada sel beta pankreas. Menyatakan kadar glukosa darah pada tikus diabetes menurun setelah diberi cuka apel Abu-Zaiton (2011).

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). 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.

Pengendalian kualitas merupakan salah satu teknik yang harus dilakukan sebelum proses produksi, ketika proses produksi berlangsung, hingga produksi menghasilkan produk jadi. Kualitas dapat diartikan tingkat kesesuaian antara produk tersebut dengan pemakainya atau dapat juga diartikan tingkat kesesuaian produk tersebut dengan standar yang berlaku.

Sehingga produk yang berkualitas adalah produk yang diproses dengan baik karena akan menghasilkan produk yang sesuai standar. Untuk mencegah terjadinya produk cacat adalah dengan melakukan pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas ini berhubungan dengan pemeriksaan setiap tugas untuk menetapkan bahwa tugas yang telah dilakukan sudah sesuai sehingga hasil keluarannya telah memenuhi spesifikasi mutu yang berlaku. Kegiatan magang ini bertujuan untuk melakukan pengawasan mutu proses fermentasi cuka apel.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

1. Memahami proses pengolahan, sistem keamanan pangan, pengawasan mutu cuka apel di PT Tirta Sarana Sukses.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan diri.
3. Meningkatkan Interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
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

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

1.3.1 Lokasi Magang

Magang dilaksanakan di PT Tirta Sarana Sukses Jl. Melati no. 69, Desa Plintahan, Kec. Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu Magang

Magang dimulai tanggal 5 Agustus 2024 – 29 November 2024. Adapun Waktu Magang yang ada di PT Tirta Sarana Sukses dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1 Waktu Magang di PT. Tirta Sarana Sukses

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin	7.30 – 16.30	12.00 – 13.00
Selasa	7.30 – 16.30	12.00 – 13.00
Rabu	7.30 – 16.30	12.00 – 13.00
Kamis	7.30 – 16.30	12.00 – 13.00
Jumat	7.30 – 16.30	11.30 – 13.00
Sabtu	Libur	Libur
Minggu	Libur	Libur

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Tirta Sarana Sukses dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang:

1. Observasi

Observasi ini merupakan suatu proses pengamatan sistematis yang mana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus yang berasal dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi 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 dan Data-data

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