

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jagung manis (*Zea mays L. saccharata*) merupakan produk tanaman pangan yang dikonsumsi pada umur muda harus mempunyai rasa manis dan tekstur renyah. Produk ini di negara Thailand merupakan produk penting karena bertujuan untuk pasar ekspor sehingga menghasilkan devisa. Produk jagung manis diekspor dalam bentuk olahan yaitu dengan cara pengalengan.

Pengalengan merupakan metode utama pengawetan makanan dan menjadi dasar destruksi mikroorganisme oleh panas dan pencegahan rekontaminasi. Biji jagung yang dikalengkan merupakan salah satu inovasi untuk mempermudah konsumen dalam mengkonsumsi biji jagung dan mempermudah dalam pendistribusiannya. Biji jagung dalam kaleng menyerupai kesegaran biji jagung yang baru saja dimasak. Gaya hidup yang serba praktis menyebabkan banyaknya konsumen yang mengkonsumsi biji jagung dalam kaleng. Menurut Larousse (1997) dalam Anggraeni (2008) tingginya pertumbuhan populasi di dunia memunculkan pertanyaan bagaimana kebutuhan makanan dapat dipenuhi. Hal tersebut sangat jelas bahwa peningkatan suplai makanan penting untuk memenuhi kebutuhan gizi untuk setiap orang. Pengembangan metode produksi, pascapanen, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran yang lebih baik sangat penting untuk menghasilkan penggunaan buah-buahan, sayuran, dan produk pertanian lainnya yang lebih efisien.

Salah satu industri yang bergerak dibidang pengalengan biji jagung manis untuk ekspor di Thailand adalah Northern Food Company Ltd. Proses pengalengan jagung manis yang bertujuan untuk produk ekspor ke berbagai negara yang diantaranya negara Jepang, Timur Tengah dan negara-negara di Eropa melibatkan pencucian, trimming, sortasi, blanching, pengisian dalam kontainer, dan penjagaan head space di dalam kaleng dengan penutupan vakum.

1.2. Tujuan Umum dan Khusus

1.2.1 Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Northern Food Co., Ltd. adalah:

- a) Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dalam pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengalengan buah dan sayur;
- b) Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam bidang pengalengan buah dan sayur;
- c) Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapangan dengan yang didapat dibangku kuliah.

1.2.2 Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Northern Food Company Limited di Chiang Mai, Thailand ini adalah mengetahui proses produksi dan pengawasan mutu pengalengan biji jagung manis di Northern Food Company Limited, Chiang Mai.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Maret 2013 sampai dengan 10 Mei 2013. Kegiatan ini dilaksanakan di Northern Food Co., Ltd., Chiang Mai, Thailand.

1.4 Metode Praktek Kerja Lapang

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah:

- a. Observasi, peninjauan langsung dan pengamatan mengenai kondisi lapang dan proses pengalengan biji jagung media air garam di Northern Food Co., Ltd.
- b. Praktek lapang, melaksanakan secara langsung kegiatan di lapang bersama-sama para pekerja dibawah pengawasan pembimbing lapang.
- c. Wawancara, melakukan tanya jawab terhadap para pekerja agar dapat mengetahui informasi yang berkaitan dengan tempat Praktek Kerja Lapang (PKL).

- d. Dokumentasi, melakukan pengambilan gambar pada masing-masing tahapan proses yang telah dilaksanakan.