

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

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.

Kesadaran masyarakat tentang pentingnya mutu makanan yang dikonsumsi semakin bertambah. Bertambahnya selektivitas konsumen terhadap buah dan sayur-sayuran, mengharuskan petani maupun produsen mengimbangnya dengan cara mempertahankan atau meningkatkan kualitas sayur dan buah. Penurunan kualitas sayur dan buah dapat disebabkan oleh faktor metabolik, transpirasi, kerusakan mekanis dan mikroorganisme. Diperlukan penanganan baik sebelum maupun sesudah panen untuk menghasilkan produk hortikultura yang berkualitas tinggi. Penanganan pasca panen merupakan kegiatan yang dilakukan sesudah panen untuk memperkecil kerusakan, mengawetkan produk, serta mempertahankan kualitas.

Pengalengan merupakan salah satu metode pengawetan makanan yang melibatkan pemanasan pada makanan yang telah dimasukkan kaleng pada suhu dan waktu tertentu. Pemanasan ini merupakan suatu proses dan sangat penting untuk keamanan pangan dari semua makanan kaleng. Pemanasan bertujuan mematikan mikrobia yang masuk selama proses pengisian, dan membuat suasana dalam pengemas menjadi vakum setelah ditutup dan didiamkan hingga mencapai suhu kamar.

Proses pengalengan banyak dilakukan di negara-negara tropis yang kaya akan buah- buahan eksotis. Salah satu pabrik pengalengan yang memproduksi buah mangga adalah Northern Food Company (NFC) yang berada di Chiangmai,

Thailand bagian utara. Buah mangga dalam kaleng adalah produk olahan berupa potongan buah mangga dalam kaleng yang ditambahkan larutan gula sebagai media sirup. Proses pengalengan buah mangga di perusahaan Northern Food terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, penanganan bahan baku, tahap persiapan bahan baku, proses pengolahan dilanjutkan dengan pengalengan, penyimpanan, dan pengemasan akhir sebelum didistribusikan.

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Lapang**

### 1.2.1. Tujuan umum

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan di “Northern Food Company Ltd” secara umum memiliki tujuan agar mahasiswa dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktek lapang.

### 1.2.2. Tujuan khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengetahui proses-proses pengalengan buah mangga yang diterapkan di perusahaan Northern Food Company.

## **1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL)**

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

#### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Northern Food Company Ltd menggunakan metode antara lain :

1. Metode Wawancara

Merupakan salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan karyawan dan supervisor di Northern Food Company Ltd serta manager yang sekaligus sebagai pembimbing lapang.

2. Metode Orientasi

Yaitu metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang dibantu oleh supervisor.

3. Metode Praktek Lapang

Dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja dan pegawai untuk melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja.

4. Metode Studi Pustaka

Mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan.

5. Metode Diskusi

Mencari informasi melalui diskusi dengan pembimbing, diskusi dilakukan hampir setiap hari bersama supervisor. Dengan metode diskusi pembimbing lebih mengerti hal-hal apa saja yang masih belum diketahui selama Praktek Kerja Lapang (PKL)