

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara tropis mempunyai jenis buah-buahan beraneka ragam yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Produksi buah-buahan tersebut tidak dapat dikonsumsi sepanjang tahun karena terkendala dengan musim. Produksi melimpah pada saat panen raya, sedangkan jika tidak musimnya maka sulit diperoleh. Untuk memanfaatkan produksi buah yang melimpah maka dilakukan alternatif yaitu pengolahan. Pengolahan terhadap buah membuat harga jual dapat meningkat, masa simpan menjadi lebih lama dan jangkauan pemasaran lebih luas. Pengolahan buah juga memungkinkan konsumen dapat menikmati cita rasa buah pada saat bukan musimnya.

Salah satu pengolahan buah adalah pengalengan. Pengalengan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dalam suatu wadah yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen dan pembusuk. Pengalengan buah-buahan biasanya dilakukan penambahan medium yang bertujuan untuk memberikan penampilan dan cita rasa spesifik pada produk akhir dan sebagai media penghantar panas (Estiasih dan Ahmadi, 2009).

Proses pengalengan banyak dilakukan di negara-negara tropis yang kaya akan buah-buahan eksotis. Salah satu pabrik pengalengan yang memproduksi koktail buah adalah Northern Food Company (NFC) yang berada di Chiangmai, Thailand bagian utara. Koktail buah adalah produk olahan buah-buahan berupa potongan-potongan dalam kaleng yang ditambahkan larutan gula sebagai medium (Wikipedia, 2013). Proses pengalengan buah-buahan di NFC terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, penyiapan bahan baku, proses pengolahan atau pengalengan, pengemasan dan penyimpanan produk akhir.

1.2. Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Northern Food Company adalah :

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil pertanian.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan dengan yang didapat secara teoritis.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Northern Food Company Limited di Chiangmai, Thailand ini adalah mengetahui proses pengalengan koktail di Northern Food Company Limited, Chiangmai.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Maret 2013 sampai dengan 10 Mei 2013 di Northern Food Company Limited Chiangmai, 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 pengolahan koktail di Northern Food Company.
- 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.