

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Temulawak adalah tanaman asli Indonesia dan termasuk salah satu jenis tanaman rimpang yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku obat tradisional. Selain itu Temulawak merupakan sumber bahan pangan, pewarna makanan, bahan baku industri (seperti kosmetika), maupun dibuat makanan atau minuman segar. Temulawak telah banyak dibudidayakan dan banyak ditanam di pekarangan, juga sering ditemukan tumbuh liar di hutan jati dan padang alang – alang. Temulawak banyak dimanfaatkan karena mengandung beberapa senyawa kimia, antara lain minyak atsiri xanthorrhizol, felandrean dan turmerol, kamfer, glukosida, foluymetik karbinol, kurkuminoid dan kurkumin. Kurkumin diketahui sebagai antioksidan dan juga bermanfaat dalam melindungi hati dari racun (Damayanti, 2008).

Melihat temulawak sangat berkhasiat sehingga temulawak banyak dikembangkan dan diproduksi baik oleh industri jamu dan pabrik farmasi. Manfaat temulawak untuk meningkatkan kesehatan dan pencegahan serta pengobatan penyakit. Untuk meningkatkan kesehatan, salah satu usaha temulawak dapat dipakai sebagai tonikum dan penambah nafsu makan. Untuk pencegahan serta mengobati penyakit, temulawak dapat dibuat menjadi minuman yang menyehatkan (Nurcholis, 2006).

Industri juga dituntut untuk dapat menyediakan produk-produk pangan olahan yang menarik dengan mutu yang baik, bergizi, aman serta memiliki harga jual yang terjangkau oleh daya beli masyarakat. Dalam industri pangan diperlukan suatu perlakuan khusus untuk menjaga kualitas pada produk pangan yang diproduksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir, baik pada saat masih bahan baku, proses maupun produk akhir sehingga dapat dihasilkan pangan yang aman, layak, dan sehat untuk dikonsumsi. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu dengan pengendalian mutu pada industri tersebut.

Pengendalian mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu/kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan.

Pengendalian mutu sangat berpengaruh pada kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan adalah dasar utama dari suatu produk dan harus memiliki kualitas yang terbaik karena ada akhirnya produk itulah yang diberikan kepada pelanggan. Oleh karena itu dengan adanya standarisasi, dapat ditentukan spesifikasi standar yang diperlukan untuk membuat sebuah olahan makanan dan standar makanan.

UD. Murah Subur merupakan perusahaan yang memproduksi minuman dari temulawak. Pengendalian mutu oleh UD. Murah Subur merupakan suatu usaha untuk menjaga dan meningkatkan mutu serta umur simpan produk sehingga konsumen merasa puas dan aman. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui penerapan pengendalian mutu yang dilakukan UD. Murah Subur.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengendalian mutu minuman temulawak yang diterapkan di UD. Murah Subur?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengendalian mutu minuman temulawak yang diterapkan di UD. Murah Subur.

1.4. Manfaat

1.4.1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a) Mendapatkan gambaran nyata tentang pengendalian mutu minuman temulawak di UD. Murah Subur.
- b) Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam praktek kerja lapang di UD. Murah Subur, khususnya dalam bidang pengendalian mutu minuman temulawak.

1.4.2. Manfaat bagi Universitas

Manfaat PKL bagi universitas adalah:

- a. Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan berpengalaman dibidangnya

- b. Membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri pertanian.

1.4.3. Manfaat bagi Perusahaan

Manfaat yang didapat oleh perusahaan dari pelaksanaan praktek kerja lapang ini adalah memperoleh perluasan jaringan kemitraan dengan institusi pendidikan dan mahasiswa magang. Institusi pendidikan memberikan sumbangan pemikiran cara pengolahan yang baik dan benar pada produk minuman temulawak. Sedangkan mahasiswa memberikan manfaat berupa perluasan jaringan pasar dan berbagi pengetahuan tentang cara pengolahan minuman sari temulawak.