

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sterilisasi adalah proses destruksi atau mematikan mikroorganisme. Proses pemanasan yang digunakan dalam proses sterilisasi tidak menghasilkan produk yang steril atau terbebas dari mikroorganisme karena tidak semua mikroba mati pada proses sterilisasi. Akan tetapi, pengaturan pH atau kondisi penyimpanan produk, seperti pengemasan vakum dan pendinginan dapat mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk dan penyebab keracunan makanan. Sterilisasi merupakan proses pemanasan, yaitu produk pangan diberi suhu dan lama proses pemanasan yang cukup untuk menghasilkan produk yang steril secara komersial. Oleh karena itu, proses sterilisasi untuk produk pangan sering disebut sterilisasi komersial.

Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengamanan terhadap makanan atau bahan pangan, agar makanan atau bahan pangan baik yang belum diolah maupun yang telah mengalami pengolahan, dapat sampai ketangan konsumen dengan selamat, secara kuantitas maupun kualitas. Interaksi bahan pangan atau makanan dengan lingkungan dapat menimbulkan dampak yang merugikan bagi bahan pangan tersebut, antara lain ; interaksi massa, yaitu kontaminasi mikrobial (jamur, bakteri, dll), kontaminasi serangga, penambahan air atau menguapnya air, benturan / gesekan. Pengemasan bahan pangan harus memenuhi beberapa kondisi atau aspek untuk dapat mencapai tujuan pengemasan itu, yaitu ; bahan pengemasnya harus memenuhi persyaratan tertentu, metode atau tehnik pengemasan bahan pangan harus tepat, pola distribusi dan penyimpanan produk hasil pengemasan harus baik. Persyaratan bahan pengemas yaitu ; memiliki permeabilitas (kemampuan melewatkan) udara yang sesuai dengan

jenis bahan pangan yang akan dikemas, harus bersifat tidak beracun dan *inert* (tidak bereaksi dengan bahan pangan), harus kedap air, tahan panas, mudah dikarjakan secara masinal dan harganya relatif murah.

PT. Bangun Wenang *Beverages Company* memproduksi minuman berkarbonasi yaitu, *coca-cola*, *sprite*, dan fanta yang bahan pengemasannya menggunakan botol kaca. PT. Bangun Wenang menggunakan botol kaca bekas dari pengumpul, selain botol kaca bekas, terdapat juga botol kaca baru yang siap diproduksi untuk bahan pengemasan minuman tetapi melalui sterilisasi.

Kemasan kaca memberikan kenyamanan bagi konsumen karena makanan dan minuman mereka bersih dan murni. Kaca tidak mengalami korosi, ternoda/luntur, terurai, sehingga produk didalamnya tetap segar seperti ketika pertama kali dikemas. Adapun kelebihan bahan pengemasan kaca yaitu ; Kedap terhadap air, gas, bau-bauan dan mikroorganisme. Inert dan tidak dapat bereaksi atau bermigrasi kedalam bahan pangan. Kecepatan pengisian hampir sama dengan kemasan kaleng. Produk yang mengalami pemanasan dan penutupan secara hermetis. Pengemasan dapat didaur ulang. Setelah dibuka dapat ditutup kembali. Transparan sehingga isinya dapat diperlihatkan dan dapat dihias. Memberikan nilai tambah bagi produk. *Riqid* (kaku), kuat dan dapat ditumpuk tanpa mengalami kerusakan. Kelemahan bahan pengemas kaca yaitu ; Berat sehingga biaya transport mahal. Resistensi terhadap pecah dan mempunyai *thermal shock* yang rendah. Dimensinya bervariasi. Berpotensi menimbulkan bahaya yaitu dari pecahan kaca.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka diperoleh rumusan masalah yaitu ;

1. Bagaimana cara sterilisasi pengemasan minuman karbonasi di PT. Bangun Wenang Beverages Company ?

2. Bagaimana tahapan pengemasan di PT. Bangun Wenang Beverages Company ?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

1. Mengetahui sterilisasi pengemasan pada minuman berkarbonasi di PT. Bangun Wenang Beverages Company
2. Mengetahui tahapan pengemasan di PT. Bangun Wenang Beverages Company.

1.3.2. Manfaat

1. Menambah wawasan dan pengalaman bagi penulis mengenai proses sterilisasi pada pengemasan minuman berkarbonasi
2. Sebagai bahan informasi bagi penulis.