

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu adalah cairan berwarna putih yang diperoleh dari pemerahan sapi. Susu sapi dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang memiliki nilai nutrisi yang tinggi. Hal tersebut dikarenakan susu mengandung komponen gizi yang lengkap seperti, lemak, karbohidrat, protein, mineral dan vitamin. Kandungan nutrisi yang tinggi menyebabkan susu menjadi medium yang disukai untuk pertumbuhan mikroorganisme khususnya yang tergolong bakteri. Selain dikarenakan kandungan nutrisi yang lengkap hal yang paling utama mengakibatkan susu mudah ditumbuhi mikroorganisme adalah komponen utama penyusun susu adalah air. Presentase komponen air yang terdapat dalam susu yaitu sebesar 87,2% (Hadiwiyoto, 1994). Penanganan susu yang tidak tepat dapat menyebabkan mikroba dalam susu berkembang secara pesat dan mengakibatkan kerusakan sehingga susu menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Cara penanganan yang dapat dilakukan sebelum dilakukan proses pasteurisasi adalah dengan menurunkan suhu susu menjadi 4 °C. Adanya proses pendinginan bertujuan untuk menghambat aktivitas dan pertumbuhan mikroba yang terdapat dalam susu.

KUD “BATU” merupakan salah satu badan usaha yang berperan dalam penyediaan susu segar untuk PT. Nestle dan penghasil produk hasil olahan susu. Produk hasil olahan KUD “BATU” memiliki merk dagang “Nandhi Murni” dan “KSB” (Koperasi Susu Batu). Bahan baku susu segar diperoleh dari anggota peternak yang tersebar di tiga kecamatan kota Batu. Susu segar ditiap pos penampungan sebelum dilakukan penerimaan harus

melewati pengujian awal. Beberapa jenis pengujiannya meliputi uji fisik, kimia, biologi dan organoleptik.

Pedoman “ABC” (Aman, Bersih dan Cepat) digunakan KUD “BATU” sebagai acuan untuk peternak agar susu yang disuplaikan dapat memenuhi kriteria pengujian. Susu segar yang telah memenuhi kriteria pengujian akan ditampung dan diangkut ke unit pengolahan susu untuk segera dilakukan proses pendinginan. Susu segar yang telah terkumpul di unit pengolahan susu sebagian besar $\pm 70\%$ akan dikirimkan ke PT. Nestle dan sisanya digunakan sebagai bahan baku proses pembuatan susu pasteurisasi “KUD”.

KUD “BATU” memiliki unit pengolahan yang beragam antara lain Unit Susu, Unit Lebah dan Unit Pakan Ternak. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di KUD “BATU” dilakukan khususnya di bagian Unit Susu pada penanganan susu segar. Pada bagian Unit Susu terdapat beberapa macam proses pengolahan yaitu susu segar, susu pasteurisasi dan *yogurt*. Namun proses pengolahan yang akan diuraikan dalam laporan ini adalah penerimaan dan penanganan susu segar.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- a. Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan susu secara langsung.
- b. Mengetahui dan memahami proses penyediaan bahan baku dan penanganannya di KUD “BATU”.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi susu.

- d. Mengetahui serta memahami manajemen dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode sebagai berikut:

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
- b. Observasi lapangan.
- c. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 4 Januari 2016 sampai 24 Januari 2016. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di KUD “BATU” dan pos penampungan susu sapi segar yang berlokasi di Jalan Raya Beji no. 126 dan beberapa pos yang ada di tiga wilayah kecamatan Batu, Bumiaji dan Junrejo.