

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini masyarakat di Indonesia telah cukup banyak mengenal menu makanan internasional, salah satunya adalah menu makanan *western* seperti keju. Produk makanan yang menggunakan bahan baku keju telah tersebar di Indonesia seperti restaurant, café dan tempat lainnya. Pada awalnya keju tersebut harus di impor dari luar negeri, hal ini menyebabkan harga keju relatif tinggi. Pengusaha lokalpun tidak tinggal diam, tetapi berupaya juga mengembangkan sumber daya lokal seperti susu sapi segar untuk diolah dan dijadikan keju tersebut.

Berdasarkan info dari Indonesiafinancetoday.com, pada tahun 2011 produksi susu dalam negeri tumbuh rata-rata 6% per tahun. Peningkatan produksi susu dalam negeri mengakibatkan konsumsi yang dipasok oleh impor menurun. Pasokan susu impor turun dari 34-37% pada 5 tahun terakhir. Saat ini porsi susu impor untuk memenuhi kebutuhan susu dalam negeri telah turun menjadi 27% dan impor susu pun telah mengalami penurunan secara signifikan sejak tahun 2007. Dengan mengetahui data tersebut dapat membuktikan bahwa susu dan hasil-hasil olahannya semakin disenangi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu hasil pengolahan lanjutan susu adalah keju.

Keju digemari oleh masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Keju dapat dikonsumsi setiap saat ataupun dapat diolah atau di tambahkan pada produk produk olahan seperti cake serta dapat dijadikan *snack* yang dapat dibawa kemana saja dengan umur simpan yang lebih panjang. Keju yang berbahan baku susu sapi merupakan salah satu sumber protein yang cukup tinggi.

Keju merupakan produk susu berupa gumpalan (*curd*) dari proses koagulasi kasein susudengan menggunakan enzim renin dan asam laktat, selanjutnya diikuti dengan proses pematangan. Keju merupakan salah satu bentuk pengawetan susu yang bermanfaat karena keju dapat bertahan dalam umur yang cukup lama. Fermentasi keju biasanya menggunakan biakan kultur murni. Jenis mikroba yang digunakan yaitu jenis bakteri asam laktat (BAL) tertentu sesuai dengan jenis keju yang ingin dihasilkan. (Daulay, 1991)

PT. Bukit Baros Cempaka merupakan salah satu perusahaan merupakan perusahaan keju lokal yang memproduksi keju asli yang mempunyai tekstur, rasa, aroma dan bentuk tidak kalah dengan keju impor. Perusahaan yang pada awalnya merupakan penghasil susu sapi murni dan berkembang dengan memproduksi keju serta olahan lainnya, juga memfasilitasi bagi masyarakat yang berkeinginan untuk mengetahui tahapan proses pembuatan keju yang baik tanpa pengawet. PT. Bukit Baros Cempaka juga merupakan salah satu industri pengolahan susu sapi menjadi keju yang sudah cukup lama berdiri dan sampai saat ini PT. Bukit Baros Cempaka masih mampu bersaing dengan berbagai macam produk keju maupun keju olahan yang beredar di pasaran. Keunggulan-keunggulan tersebut dimiliki oleh PT. Bukit Baros Cempaka sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan keju.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian yaitu praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan

baku hasil pertanian atau peternakan. Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui penerapan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan di industri pangan.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tahapan proses pembuatan Keju Gouda dan Mozzarella yang dilakukan oleh PT. Bukit Baros Cempaka.
3. Mahasiswa dapat mengetahui masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian Keju Gouda dan Keju Mozzarella, serta mengetahui cara pemecahannya.

1.3. Metode

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

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti sebagian kegiatan dipabrik
4. Pencatatan dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 10 Juli 2013 sampai dengan tanggal 19 Juli 2013. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di PT. Bukit Baros Cempaka yang berlokasi di Kp. Cihuis RT 11 RW 04 Desa Sasgaran, Kebonpedes, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat.