

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan suatu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, meliputi karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan komponen-komponen lain yang berperan penting dalam metabolisme tubuh manusia. Menurut Tamime (2009), susu dapat dideskripsikan sebagai suspensi koloidal yang mengandung globula lemak yang teremulsi, berbagai macam jenis protein, laktosa, mineral, vitamin, dan enzim. Kandungan nutrisi susu yang tinggi merupakan substrat yang ideal bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme, sehingga produk susu segar tidak memiliki daya simpan yang lama karena mudah rusak. Pengolahan susu segar menjadi berbagai bentuk produk, pada dasarnya bertujuan untuk mencegah kerusakan susu lebih cepat, sehingga susu dapat didistribusikan dan dikonsumsi masyarakat luas karena umur simpannya lebih panjang. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan susu adalah dengan sterilisasi UHT (*Ultra High Temperature*). Pada proses pembuatan susu UHT melibatkan pemanasan dengan suhu tinggi dan diolah secara aseptis agar mikroorganisme tidak dapat tumbuh dan berkembang di produk susu UHT.

Di era modern ini, susu banyak dikonsumsi oleh masyarakat baik kalangan muda maupun dewasa karena merupakan minuman dengan kandungan nutrisi yang baik bagi pertumbuhan tulang dan gigi. Banyaknya permintaan konsumen menyebabkan industri pangan berupaya untuk menciptakan produk olahan susu dengan berbagai inovasi salah satunya susu UHT di dalam kemasan tetrapak yang siap minum. Burton (1988); Lewis dan Heppell (2000) dalam Deeth (2015) menyampaikan bahwa susu UHT dibuat

untuk memproduksi produk susu yang disterilisasi komersial sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh meskipun disimpan dalam kondisi penyimpanan normal (suhu ruang).

PT. So Good Food merupakan industri pangan yang bergerak dalam pengolahan bahan pangan hewani, salah satunya pengolahan susu UHT dan LAD (*Lactic Acid Drink*) “Real Good”. LAD merupakan susu UHT dengan tambahan asam laktat sebagai inovasi varian rasa yang ditambahkan langsung tanpa melalui proses fermentasi. PT. So Good Food berlokasi di Boyolali, Jawa Tengah karena jumlah peternak sapi perah di Boyolali cukup banyak, sehingga ketersediaan bahan baku terjamin.

PT. So Good Food Boyolali memilih susu sapi sebagai bahan baku susu UHT karena susu sapi memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan harga yang terjangkau, selain itu di kota Boyolali merupakan kota susu sehingga perolehan bahan baku susu sapi sangatlah mudah karena banyak peternak sapi dan Koperasi Unit Desa (KUD) yang mengelola susu di wilayah Boyolali. PT. So Good Food Boyolali telah beroperasi selama ± 3 tahun dalam memproduksi susu UHT yang berkualitas dan dikenal oleh masyarakat luas dengan produknya yang berkualitas dengan harga yang terjangkau. Oleh karena itu, hal inilah yang menjadikan dasar pemilihan untuk Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food Boyolali bagian pengolahan susu UHT “Real Good”.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan secara umum adalah untuk memahami dan mengaplikasikan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta permasalahannya di lapangan.

Secara Khusus, PKIPP bertujuan untuk:

1. Mempelajari dan memahami aplikasi dari proses pembuatan produk susu UHT “Real Good” meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan di PT. So Good Food Boyolali.
2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian susu UHT “Real Good”, serta mengetahui cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan susu UHT “Real Good”.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi jika bekerja dalam industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode:

1. Wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti pimpinan dan karyawan perusahaan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, dan distribusi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan dalam mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada diperusahaan seperti pengamatan proses produksi susu

UHT “Real Good”, pengamatan tempat-tempat produksi seperti pengolahan limbah, *utility*, gudang, ruang produksi dan sebagainya.

3. Praktek kerja

Yaitu melakukan partisipasi dalam kegiatan kerja di bagian yang telah ditentukan oleh perusahaan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

4. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung informasi yang didapat selama mengerjakan laporan praktek kerja.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 3 Januari 2017 sampai dengan 27 Januari 2016 dilanjutkan tanggal 10 Febuari 2017 sampai dengan 11 Febuari 2017 dengan 6 hari kerja dalam 1 minggu. Jam kerja pada hari Senin sampai dengan Jumat dimulai pada pukul 07.00–15.00 WIB untuk *shift* 1, dan 15.00-23.00 WIB untuk *shift* 2, sedangkan pada hari Sabtu dimulai pada pukul 07.00-12.00 WIB untuk *shift* 1 dan pukul 12.00-17.00 WIB untuk *shift* 2. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. So Good Food Boyolali yang berlokasi di wilayah Dukuh Dampit RT.01 RW.03 Sudimoro, Teras, Boyolali.