

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu segar merupakan cairan dari kelenjar susu (mammary gland) yang diperoleh dengan cara pemerahan sapi selama masa laktasi tanpa adanya penambahan atau pengurangan komponen apapun pada cairan tersebut. Komposisi susu sapi, antara lain 3,6% lemak, 3,2% protein, 4,7%, laktosa, 0,8% bahan mineral (Winarno, 2007).

Kandungan gizi susu yang tinggi menyebabkan susu menjadi mudah rusak, sehingga diperlukan proses pengolahan untuk memperpanjang masa simpan. Agar tidak terjadi penurunan kualitas akibat tercemar mikroorganisme, perlu adanya pengendalian mutu dari awal penerimaan susu, sampai dengan produk akhir. Untuk memperpanjang umur simpan susu sapi antara lain dapat dilakukan dengan pendinginan, pasteurisasi, sterilisasi, dan diolah menjadi pangan fermentasi yaitu yoghurt.

CV. Cita Nasional adalah salah satu perusahaan yang memproduksi olahan susu sapi dengan cara pasteurisasi dengan merk dagang “Susu Murni Nasional” dan yoghurt dengan merk dagang “Yoghurt Nasional” yang berlokasi di Salatiga, Semarang, Jawa Tengah. Susu pasteurisasi adalah susu segar yang diolah melalui proses pemanasan dibawah suhu 100°C dengan tujuan mencegah kerusakan susu akibat aktivitas mikroorganisme perusak (patogen) dengan tetap menjaga kualitas nutrisi susu. Abubakar dkk. (2008) dalam Herendra (2009) menyatakan bahwa pasteurisasi adalah proses sterilisasi bahan baku yang tidak tahan panas seperti susu. Pasteurisasi tidak mematikan semua mikroorganisme tetapi hanya mematikan mikroba yang patogen dan yang tidak membentuk

spora. Bakteri yang dapat membentuk spora akan aktif kembali setelah suhu kembali normal, sehingga proses ini perlu diikuti teknik lain seperti pendinginan. Pasteurisasi dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu *Low Temperature Long Time* (LTLT) dengan suhu 63°C selama 30 menit dan *High Temperature Short Time* (HTST) dengan suhu 72°C selama 15 detik. Pasteurisasi dilanjutkan dengan proses pendinginan pada suhu 4°C untuk menghambat aktivitas mikroba sehingga menambah daya simpan susu pasteurisasi. Pada umumnya di industri pengolahan susu, proses pengolahan susu pasteurisasi terdiri atas tahap-tahap sebagai berikut : penerimaan susu segar, pencampuran dan pemanasan, penyaringan, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan dan pengemasan.

Yoghurt adalah hasil pemeraman susu yang mempunyai cita rasa spesifik sebagai hasil fermentasi oleh bakteri-bakteri tertentu. Tahapan dari pembuatan yoghurt adalah pemanasan, pendinginan, pemeraman. Bahan dasar pembuatan yoghurt adalah susu murni dari berbagai hewan mamalia, susu skim, susu full cream, susu kecipir atau campuran dari beberapa bahan tersebut. Yoghurt mempunyai struktur semi padat atau *smooth* dan rasa asam yang segar sebagai akibat berbagai komponen volatile penentu flavor seperti diasetil, asetildehid, karbondioksida dan sedikit alkohol. Kandungan asam dalam yoghurt cukup tinggi yaitu berkisar antara 0,85-0,95 %, sedikit atau tidak mengandung alkohol sama sekali.

Pelaksanaan PKIPP di CV. Cita Nasional dilakukan untuk memperoleh pengetahuan tentang penerapan ilmu tentang proses pengolahan susu yang baik dan benar mulai dari tahap penerimaan susu segar hingga pengawasan produk sampai ke tangan konsumen. Melalui PKIPP ini, mahasiswa diharapkan memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman dalam proses pengolahan susu baik dari proses penerimaan bahan baku, kriteria pemilihan bahan baku, pengujian – pengujian yang

dilakukan, manajemen perusahaan hingga strategi pemasaran produk yang telah dilakukan CV.Cita Nasional.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan susu pasteurisasi dan yoghurt serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan susu pasteurisasi dan yoghurt meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk diterima oleh konsumen.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan/industri pengolahan susu pasteurisasi dan yoghurt selama proses produksi.
4. Mempelajari dan memahami suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi.

1.3. Metode

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

1. Pengumpulan data primer berupa informasi dan gambar dengan cara wawancara secara langsung dan observasi lapangan.
2. Pengumpulan data sekunder melalui studi pustaka yang berasal dari buku, jurnal, dan *e-book*.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan tanggal 26 Desember 2019 sampai 22 Januari 2020. Tempat pelaksanaan PKIPP

adalah di CV. Cita Nasioanl terletak di Jalan Raya Salatiga Kop.eng Km 5
Desa Sumogawe, kecamatan Getasan, kabupaten Semarang.