

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu dikenal sebagai makanan yang relatif sempurna karena mengandung protein 3,4%, laktosa 4,8%, lemak 3,9%, dan air 87,10% (Buckle *et. al*, 1987). Akan tetapi dengan lengkapnya kandungan nutrisi menyebabkan susu mudah dijadikan media pertumbuhan mikroba, sehingga berdampak pada umur simpannya yang pendek. Bakteri yang mengkontaminasi susu dikelompokkan menjadi dua, yaitu bakteri patogen dan bakteri pembusuk. Bakteri patogen meliputi *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp.*, sedangkan untuk bakteri pembusuk antara lain adalah *Micrococcus sp.*, *Pseudomonas sp.*, dan *Bacillus sp.* Untuk mencegah kontaminasi tersebut diperlukan pengolahan serta penyimpanan yang tepat. Salah satu pengolahan susu sapi untuk memperpanjang umur simpan adalah pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi.

Pasteurisasi merupakan proses pengolahan makanan yang bertujuan untuk membunuh semua sel vegetatif. Salah satu metode pasteurisasi adalah dengan metode pemanasan dibawah 100°C KUD “BATU” adalah salah satu lembaga yang berperan dalam menyediakan susu dan produk olahannya yaitu susu segar, susu pasteurisasi dan yogurt untuk masyarakat khususnya di kota Batu hingga saat ini.

Alasan didirikannya KUD “BATU” di Kota Batu, Malang adalah untuk meningkatkan peranan golongan ekonomi lemah di daerah Batu dalam kegiatan ekonomi, khususnya peternak sapi perah agar tingkat kesejahteraan golongan masyarakat tersebut semakin meningkat. KUD “BATU” telah menghasilkan produk dengan berbagai jenis kemasan, warna,

rasa yang berbeda untuk susu pasteurisasi dan yogurt yang didasarkan pada formulasinya. KUD “BATU” menjual susu dengan menggunakan dua merek yaitu Nandhi Murni dan Koperasi Susu Batu (KSB) dengan kemasan dan label yang beragam sesuai dengan target pasar yang berbeda.

Alasan lain didirikannya KUD “BATU” ini dikarenakan konsumsi susu masyarakat Indonesia masih rendah. Menurut Data Badan Pusat Statistik (BPS) sepanjang 2000-2013 menunjukkan produksi susu sapi perah selalu fluktuatif. Akan tetapi pada tahun 2000, produksi susu mencapai 34,3 ribu liter. Terjadi lonjakan produksi hingga 351,7 per liter di tahun berikutnya. Sepanjang 2002-2006 terjadi penurunan produksi susu di kisaran 30-an ribu liter. Angka ini terus menurun hingga 2011 menjadi kurang dari 20 ribu liter per tahun. Sejak 2012, produksi kembali mengalami peningkatan hingga 305,4 ribu liter dan terus naik hingga 588,1 liter dengan total nilai mencapai 257,7 miliar per tahun.

KUD “BATU” memiliki lingkup usaha yang beragam antara lain Unit Susu, Unit Lebah dan sebagainya. Pada kesempatan kali ini, Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di KUD “BATU” dilakukan khususnya di bagian Unit Susu. Proses pengolahan susu pada unit susu terdiri dari susu segar, susu pasteurisasi dan *yogurt* namun proses pengolahan yang akan diuraikan dalam makalah ini adalah penerimaan susu segar dan pengolahan susu pasteurisasi.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- a. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan mampu mengatasi berbagai permasalahannya.

- b. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan serta mengetahui titik kritis pengolahan susu pasteurisasi di KUD “BATU”.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- e. 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 8 Desember 2014 hingga 8 Januari 2015. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan bertempat di KUD “BATU” dan Kantor KUD “BATU” yang berlokasi di Jalan Raya Beji no. 126 dan Jalan Diponegoro no. 8, Batu, Jawa Timur.