

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu sterilisasi UHT adalah susu segar yang mengalami pemanasan secara kontinyu pada suhu tinggi dengan waktu singkat dan dikemas secara aseptis. Menurut Fardiaz (1992), proses UHT pada produk susu dilakukan pada suhu 135-150°C selama 2 sampai 5 detik.

Susu sterilisasi UHT termasuk salah satu produk pangan yang memiliki gizi tinggi dan disukai oleh masyarakat. Selain ditunjukkan dengan semakin meningkatnya permintaan konsumen dari tahun ke tahun (Biro Pusat Statistik, 2005), juga ditandai dengan semakin banyaknya produk-produk susu sterilisasi UHT di pasaran, khususnya di pasar retail. Dengan kapasitas produksi susu sterilisasi UHT sebesar 21.000 liter/hari, diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk susu sterilisasi UHT. Meningkatnya permintaan dan arus perputaran distribusi terhadap produk susu sterilisasi UHT yang besar, maka sebagai produk pangan, mutu dan keamanan produk susu sterilisasi UHT harus terjamin. Jika terdapat kesalahan dalam produksi, maka dapat menimbulkan penurunan kualitas produk susu sterilisasi UHT. Penurunan kualitas susu sterilisasi UHT terjadi akibat pengemasnya bocor, proses sterilisasi tidak optimal sehingga menyebabkan susu mengalami koagulasi, terjadi perubahan citarasa, serta adanya mikroba patogen yang menyebabkan keracunan.

Mutu didefinisikan sebagai totalitas bentuk dan karakteristik barang atau jasa yang menunjukkan kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan-kebutuhan yang tampak jelas maupun yang tersembunyi (Render dan

Heizer, 2001). Pengendalian mutu merupakan suatu upaya untuk menyesuaikan mutu produk dengan standar yang telah ditetapkan agar produk yang dihasilkan berkualitas baik sehingga dapat tercapai pemuasan kebutuhan konsumen. Menurut Hubeis (1997), pengendalian mutu pangan ini ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau cacat pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut. Tiga kegiatan yang dilakukan dalam pengendalian mutu yaitu, penetapan standar (pengkelasan), penilaian kesesuaian dengan standar (inspeksi dan pengendalian), serta melakukan tindak koreksi (prosedur uji).

Pengendalian mutu merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk mengawasi jalannya proses produksi, pengolahan, dan pemasaran produk sehingga dihasilkan produk akhir yang bermutu sesuai dengan kebutuhan pasar dan konsumen. Selain itu, juga berkaitan dengan kegiatan ekonomi, kepentingan konsumen, dan pemerintahan. Pengendalian mutu bagi kepentingan konsumen yaitu untuk melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu, pemalsuan, dan menjaga keamanan konsumen terhadap kemungkinan mengkonsumsi produk-produk pangan yang berbahaya bagi kesehatan.

Pengendalian mutu yang dilakukan dalam proses pengolahan susu sterilisasi UHT ini meliputi pengendalian mutu bahan baku dan pembantu, proses produksi, dan produk akhir. Dengan adanya pengendalian mutu susu sterilisasi UHT yang dilakukan secara baik dan rutin maka akan dihasilkan produk akhir susu sterilisasi UHT yang bermutu baik yang sesuai dengan standar dan keinginan konsumen.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan makalah komprehensif ini adalah untuk mengaplikasikan penerapan pengendalian mutu pada pabrik pengolahan susu sterilisasi UHT.