

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang memiliki nutrisi yang lengkap sehingga mudah mengalami kerusakan dan mempunyai umur simpan yang pendek. Pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi mengakibatkan susu mempunyai umur simpan yang lebih panjang. Susu pasteurisasi termasuk produk *intermediate* yang dapat diolah lebih lanjut menjadi es krim, keju, susu bubuk, susu kental manis dan hasil pengolahan susu lainnya. Disamping itu, susu pasteurisasi juga langsung dapat dikonsumsi.

Kebutuhan susu selalu meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk baik tingkat regional maupun nasional yang selaras dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan kebutuhan akan gizi. Peningkatan kebutuhan akan susu masih belum diimbangi dengan peningkatan produksi susu meskipun juga mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

KUD “BATU” adalah salah satu lembaga yang berperan dalam menyediakan susu dan produk olahannya untuk masyarakat khususnya di kota Batu. Eksistensi KUD “BATU” hingga sekarang menjadikan KUD “BATU” kami pilih sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

KUD “BATU” memiliki lingkup usaha yang beragam antara lain Unit Susu, Unit Lebah, Unit Saponak, dll. Pada kesempatan kali ini, Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di KUD “BATU” khususnya di Unit Susu. Proses pengolahan susu pada unit susu terdiri dari

susu segar, susu pasteurisasi dan *yogurt* namun proses pengolahan yang kami ikuti adalah pengolahan susu segar dan susu pasteurisasi saja.

KUD “BATU” telah menghasilkan produk dengan berbagai jenis kemasan, warna, rasa yang berbeda untuk susu segar dan susu pasteurisasi 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 sebab diharapkan menjadi lebih menarik.

Adapun jenis kemasan yang digunakan seperti kemasan botol, cup gelas, serta tersedia dalam beberapa ukuran, mulai dari hingga 1000 mL membuat konsumen menjadi lebih tertarik pada susu ini. KUD “BATU” mendistribusikan produknya bukan hanya di Pulau Jawa tetapi hingga Pulau Bali.

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 pembuatan produk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- c. Mempelajari cara mengatasi permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan.

- d. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- e. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- f. Mengetahui serta memahami manajemen 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 17 Juni 2013 hingga 13 Juli 2013. 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.