

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan hasil hewani yang penting untuk memenuhi gizi masyarakat terutama balita dan anak-anak. Menurut SNI (1998), susu segar adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun. Susu kaya akan zat gizi sehingga susu mudah mengalami kerusakan jika tidak dilakukan pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Pengolahan susu segar bertujuan untuk memperpanjang umur simpan susu dan juga mempertahankan nilai gizi, salah satunya adalah pengolahan dengan pasteurisasi dan es krim.

Susu pasteurisasi adalah proses pengolahan susu yang melibatkan proses pemanasan yang bertujuan untuk membunuh mikroba yang tidak tahan panas, kemudian langsung dikemas secara aseptis dan didinginkan pada suhu *refrigerator*. Selain itu susu pasteurisasi juga merupakan salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan susu. Susu pasteurisasi dapat diolah lebih lanjut menjadi produk olahan susu lainnya seperti, keju, *yoghurt*, susu bubuk, susu kental manis, es krim, dan hasil pengolahan susu lainnya.

Produk pengolahan susu yang beragam ini membuat kebutuhan susu setiap tahunnya meningkat, selain itu meningkatnya kebutuhan susu ini karena meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya memenuhi kebutuhan gizi. Tetapi peningkatan kebutuhan susu masih belum diimbangi dengan meningkatnya produksi setiap tahunnya.

KUD “ARGOPURO” Krucil merupakan salah satu tempat pengolahan susu segar yang terkenal di daerah Kabupaten Probolinggo. KUD “ARGOPURO” juga merupakan salah satu lembaga koperasi yang berperan untuk menyediakan susu dan produk olahannya untuk masyarakat di daerah Kabupaten Probolinggo. Selain itu, KUD “ARGOPURO” menyediakan kebutuhan susu segar untuk PT. Nestle Kejayan Pasuruan.

KUD “ARGOPURO” memproduksi beberapa produk yaitu, *yoghurt*, susu pasteurisasi, es krim, keju *mozzarella*, *silky pudding*, dan beberapa makanan ringan yang berasal dari susu. Namun, proses pengolahan yang kami ikuti adalah proses pengolahan susu pasteurisasi dan es krim.

Pengolahan susu pasteurisasi dan es krim di KUD “ARGOPURO” memiliki beragam rasa yang diproduksi antara lain, vanilla, stroberi, melon, dan cokelat. KUD “ARGOPURO” menjual produk olahannya dengan menggunakan merek yaitu “Rumah Susu”. Produk yang beragam ini bertujuan agar produk yang dijual lebih menarik konsumen.

1.2. Tujuan

Adapun tujuan umum dilakukannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengimplementasikan secara langsung terutama yang berkaitan dengan proses pengolahan pangan dan permasalahan serta cara pengendaliannya.

Selain itu, tujuan khusus dilakukannya PKIPP ini antara lain:

1. Mempelajari aplikasi proses pengolahan susu meliputi perlakuan pasca susu pertama kali diperah serta pengolahannya menjadi susu pasteurisasi dan es krim.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di KUD “ARGOPURO” Krucil dan cara penyelesaiannya.

3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi tempat pengolahan selama proses produksi.

1.3. Metode

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Studi pustaka.
4. Melakukan evaluasi dan menuliskan dalam bentuk laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan pada tanggal 31 Desember 2018 hingga 18 Januari 2019. Pelaksanaan PKIPP bertempat di KUD “ARGOPURO” Krucil Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur.