

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Susu merupakan produk hewani yang telah dijadikan sebagai salah satu sumber dalam pemenuhan zat gizi dalam waktu yang lama (Spreer, 1998). Meskipun susu dianggap penting untuk kesehatan, pada tahun 2016 konsumsi susu di Indonesia masih rendah dibandingkan negara lainnya, yaitu hanya berkisar 11,8 liter/kapita/tahun termasuk produk olahan yang mengandung susu (Kementrian Pertanian, 2016). Selain itu, dari segi produksi, produksi susu dalam negeri hanya mampu memasok tidak lebih dari 21% dari konsumsi nasional. Susu segar mudah rusak karena kandungan nutrisinya yang tinggi sehingga mudah untuk dimanfaatkan aktivitas mikroba. Selain itu, potensi cemaran pada susu segar dapat dimulai dari pakan maupun lingkungan hidup sapi itu sendiri (Varnam dan Jane, 1994). Diperlukan penanganan dan prosedur pengolahan yang tepat dalam produksi susu segar sehingga mutunya dapat dipertahankan dan meningkatkan umur simpan serta nilai jualnya.

PT. Greenfields Indonesia merupakan perusahaan yang menghasilkan susu sapi segar berkualitas yang telah dikenal di dalam maupun di luar negeri. Perusahaan ini merupakan salah satu produsen susu segar di Indonesia yang pertama kali didirikan pada tanggal 14 Maret 1997 oleh pengusaha Australia dan Indonesia. Salah satu produk olahan susu terbaru dari PT. Greenfields ialah *yogurt* RTD (*Ready to Drink*). *Yogurt* RTD merupakan produk olahan susu yang mempunyai wujud cair sehingga dapat langsung diminum dan juga mudah untuk dibawa karena dikemas dalam botol plastik berukuran 250 ml. *Yogurt* RTD diproduksi secara

langsung dari susu sapi segar yang berasal dari peternakan PT. Greenfields Indonesia yang berada di Lereng Gunung Kawi, Malang dan di Wlingi, Blitar. Terdapat 6 varian rasa *yogurt* RTD yaitu *blueberry*, *strawberry*, *mango*, *lychee*, *peach*, dan *mixed fruit*. *Yogurt* RTD ini dibuat dengan kultur *yogurt* hidup dengan penambahan polidesktroksa sebagai serat pangan.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. Greenfields Indonesia karena PT. Greenfields Indonesia telah menghasilkan susu segar dalam melakukan pengolahan menjadi berbagai produk yang berkualitas diantaranya produk *yogurt ready to drink* (RTD) dan mampu bersaing di pasaran dimana hal tersebut ditunjukkan dengan eksistensinya hingga sekarang. PKIPP dilakukan pada unit pengolahan *yogurt ready to drink* (RTD), agar dapat lebih memahami penerapan ilmu-ilmu yang sudah dipelajari dan aplikasinya secara langsung dalam industri pangan, termasuk proses produksi, pengendalian mutu, dan sanitasi, serta pengelolaan manajemen perusahaan dan penyelesaian permasalahan yang mungkin ada terutama pada unit *yogurt* RTD.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui penerapan teori secara langsung pada proses-proses penanganan dan proses produksi pangan serta manajemennya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mempelajari dan memahami proses produksi pangan meliputi penyiapan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan yang meliputi struktur organisasi perusahaan dan ketenagakerjaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

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

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung dengan karyawan PT. Greenfields Indonesia.
2. Observasi lapangan di area produksi PT. Greenfields Indonesia.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.
4. Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mempelajari dokumen yang erat hubungannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan baik data primer maupun sekunder dari pustaka-pustaka pendukung.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Greenfields Indonesia yang berlokasi di Jalan Raya Palaan No. 87, Desa Palaan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan selama 18 hari kerja dimulai pada tanggal 2 Januari 2019 – 25 Januari 2019.