

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pangan fungsional merupakan produk pangan yang dapat memberikan nutrisi sekaligus manfaat lebih bagi kesehatan pengonsumsinya. Manfaat tersebut dapat berupa perlindungan terhadap radikal bebas yang memicu timbulnya penyakit-penyakit kronis dan degeneratif, atau pemulihan dan perawatan kesehatan bagi konsumen yang telah mengidap penyakit tertentu. Produk pangan fungsional dibutuhkan untuk memberikan nutrisi sekaligus perlindungan terhadap kesehatan organ-organ tubuh.

Pangan fungsional dapat diperoleh melalui proses formulasi dan fortifikasi bahan pangan. Bahan pangan yang dapat dikembangkan sebagai pangan fungsional salah satunya adalah susu bubuk. Susu bubuk adalah susu yang dihilangkan kandungan airnya sampai tingkat maksimal yang memungkinkan sehingga pertumbuhan mikroba dapat dicegah (Hui, 1992). Produk ini kaya akan nutrisi. Penambahan antioksidan dan kalsium menjadikan susu tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi, namun juga berperan dalam memelihara kesehatan jangka panjang dan mencegah timbulnya penyakit-penyakit degeneratif. Antioksidan berupa vitamin C dan vitamin E berperan dalam melindungi tubuh dari resiko *oxidative stress* akibat radikal bebas, sedangkan kalsium berperan dalam menjaga kekuatan tulang dan gigi.

Produk susu fungsional tersebut diproduksi oleh PT. SANGHIANG PERKASA dengan merek Entrasol. Entrasol merupakan produk susu yang pertama kali mengedepankan antioksidan sebagai salah satu komponen

fungsional selain kalsium. Kemampuan menciptakan jenis produk yang belum pernah ada di pasaran seperti Entrasol menunjukkan kemampuan perusahaan dalam melihat pasar dan menerjemahkan permintaan konsumen menjadi sebuah peluang bisnis. Kemampuan berinovasi dan mengelola sumber daya yang dimiliki perusahaan dapat menjadi pembelajaran yang baik dan dapat memberikan gambaran nyata mengenai praktek pengelolaan sebuah pabrik pangan.

### **1.2. Tujuan Praktek Kerja Pabrik**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

1. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
2. Mengetahui secara langsung proses pengolahan produk susu fungsional yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan susu, manajemen perusahaan, pengawasan mutu minyak, distribusi, dan sanitasi di dalam pabrik.
3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di Pabrik PT. SANGHIANG PERKASA dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Studi pustaka

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

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan di PT. SANGHIANG PERKASA yang berlokasi di Jalan Raya Bekasi km. 25, Cakung, Jakarta Timur dengan waktu pelaksanaan dari tanggal 3 Juni 2013 sampai dengan 28 Juni 2013.