

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Susu sapi merupakan hasil hewani yang diperoleh dari sekresi kelenjar susu dari sapi. Susu sapi memiliki kandungan nutrisi yang kaya dan lengkap sehingga banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dan menjadi penyempurna dalam menu makanan empat sehat lima sempurna. Hal ini menyebabkan susu sapi menjadi salah satu komoditi pangan yang memiliki jumlah permintaan yang tinggi.

Kandungan nutrisi susu sapi yang kaya dan lengkap menjadi sumber permasalahan karena berpotensi untuk menjadi sumber nutrisi bagi mikroorganisme yang menyebabkan kerusakan pada susu. Permasalahan ini menjadi fokus perhatian dalam proses pengolahan untuk mampu menghasilkan produk susu sapi yang berkualitas yang mampu memenuhi kebutuhan masyarakat. Susu sapi berkualitas yang dimaksudkan adalah susu sapi yang dapat terjaga kesegaran dan kandungan nutrisinya. Teknologi pengolahan susu menjelaskan dibutuhkannya kebutuhan akan proses yang tepat untuk dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kesegaran susu tanpa penambahan bahan tambahan lain.

PT. Greenfields Indonesia merupakan perusahaan yang menghasilkan susu sapi segar berkualitas yang telah dikenal secara luas di dalam maupun di luar negeri. Produk susu sapi yang dihasilkan oleh PT. Greenfields Indonesia dibagi produksinya menjadi dua kategori berdasarkan proses yaitu susu UHT (*Ultra High Temperature*) dan susu ESL (*Extended Shelf Life*). Kedua produk tersebut diproduksi secara langsung dari susu segar yang diproses menggunakan suhu tinggi untuk mematikan mikroorganisme yang

berpotensi mengkontaminasi susu. Perbedaan kedua jenis produk tersebut terletak pada suhu yang digunakan sehingga menyebabkan perbedaan umur simpan pada kedua jenis produk tersebut. Pengendalian utama yang dilakukan untuk kedua produk tersebut adalah kecukupan proses sterilisasi sehingga dapat memperpanjang umur simpan susu tanpa penambahan bahan tambahan pangan.

Sistem dan proses produksi yang baik dan mengutamakan kualitas menjadi dasar pemilihan untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Greenfields Indonesia. Diharapkan dengan menjalankan praktek kerja ini, akan diperoleh pengetahuan yang lebih dalam proses pengolahan susu, sekaligus juga dapat melihat secara langsung implementasi dan penerapan dari teori-teori yang selama ini telah dipelajari dalam proses perkuliahan.

## **1.2. Tujuan**

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

## **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.

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

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan dilaksanakan di PT. Greenfields Indonesia yang berlokasi di Desa Babadan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan selama 19 hari kerja dimulai pada tanggal 3 Juni 2013 - 28 Juni 2013.