BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan produk turunan susu meningkat pesat dewasa ini, khususnya produk yoghurt. Banyak sekali produk yoghurt dengan berbagai merek menghiasi etalase minuman dingin di supermarket. Yoghurt mulai memiliki penggemar, selain dari segi rasanya yang enak dan menyegarkan, yoghurt memiliki banyak manfaat yang baik untuk tubuh, salah satunya sebagai penyeimbang mikroflora yang ada di dalam usus sehingga dapat memperlancar buang air besar dan menjaga kesehatan usus. Produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun dewasa.

Beberapa hasil penelitian menunjukkan adanya inovasi yang terus berkembang mengenai yoghurt yang mengandung prebiotik, probiotik maupun sinbiotik untuk meningkatkan kesehatan pencernaan masyarakat. Peneliti banyak melakukan uji coba untuk mendapatkan bakteri yang dapat berfungsi untuk membantu kesehatan pencernaan yang salah satunya ditandai dengan dapat bertahan hidup sampai di usus manusia. Bakteri tersebut harus dapat tahan terhadap proses pengolahan yoghurt sekaligus tahan terhadap suasana ekstrim pada saluran penceraan manusia.

PT. Danone Indonesia merupakan *dairy company* yang memproduksi produk turunan susu segar seperti *drinkable* yoghurt, *stirred* yoghurt, dan *set* yoghurt sejak tahun 2008. PT. Danone Indonesia merupakan industri pelopor di Indonesia yang memproduksi yoghurt probiotik dengan merek dagang “Activia”. Produk ini merupakan yogurt pertama di Indonesia yang mengandung bakteri probiotik.

PT. Danone Indonesia mempunyai misi untuk selalu mengembangkan inovasi produk sehingga menimbulkan ketertarikan

untuk melihat dan memahami aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan seperti cara industri melakukan inokulasi terhadap bakteri, menjaga kualitas produk agar tetap sesuai dengan standarisasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan, melakukan *research* untuk berinovasi terhadap yoghurt probiotik, penanganan terhadap produk yang *reject* baik saat diproduksi atau di pasaran maupun evaluasi produk di lapangan nyata berfungsi sebagai minuman fungsional berbasis probiotik yang dapat membantu kesehatan pencernaan masyarakat. Melalui PKIPP ini, besar harapan penulis dapat meningkatkan wawasan dan memperoleh pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun langsung ke masyarakat sesuai dengan bidangnya.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan kegiatan PKIPP di PT. Danone Indonesia adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum serta untuk memperoleh pengalaman langsung dalam suatu proses produksi, distribusi atau pemasaran sekaligus dapat mengetahui persoalan-persoalan yang menyertainya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah/praktikum.
2. Mengetahui secara langsung proses-proses pengolahan pada suatu perusahaan.
3. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan melatih untuk memberikan kemungkinan cara-cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung
2. Observasi lapangan
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP ini dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan, pada tanggal 3-30 Juni 2013 di PT. Danone Indonesia yang berlokasi di Cikarang Fresh Dairy Plant, Jalan Kranji blok F3 No 6-7, Delta Silicon II Lippo Cikarang, Bekasi-Jawa Barat dan PT. Danone Dairy Indonesia yang berlokasi di Cikarang Fresh Dairy Plant, Jalan Kranji blok F5 No 2A, Delta Silicon II Lippo Cikarang, Bekasi-Jawa Barat.