

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Masyarakat di Indonesia kini mulai menyadari pentingnya melengkapi nutrisi untuk tubuh manusia sehingga banyak industri pangan yang mengembangkan pangan bernutrisi. Salah satu jenis pangan bernutrisi yang penting untuk manusia adalah susu. Susu merupakan bahan pangan yang kaya nutrisi seperti kalsium. Susu dapat dikonsumsi oleh semua umur mulai dari bayi hingga manula. Seiring dengan berkembangnya jaman, masyarakat memerlukan produk pangan yang cepat dan mudah dikonsumsi. Salah satunya adalah krim kental manis, produk ini sudah banyak digunakan dalam pengolahan makanan maupun minuman sebagai bahan utama ataupun bahan tambahan. PT. Frisian Flag Indonesia dipilih sebagai tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) untuk mengetahui proses pengolahan krim tersebut.

PT. Frisian Flag Indonesia merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan terutama dalam produk susu. Susu segar dapat diolah lebih lanjut untuk mempertahankan umur simpannya. Oleh sebab itu, beberapa industri, termasuk PT. Frisian Flag Indonesia, mengembangkan beberapa produk olahan susu seperti susu instan, susu bubuk, dan krim kental manis. Krim kental manis merupakan cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari hasil pelarutan susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati. Proses-proses teknologi pengolahan krim kental manis inilah yang dipelajari dari PT. Frisian Flag Indonesia secara langsung selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

PKIPP merupakan salah satu tugas yang dilaksanakan secara individu atau berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari program praktik kerja yang dilakukan di PT. Frisian Flag Indonesia adalah:

1. Mempelajari 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.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
5. Mempelajari cara pemasaran yang meliputi distribusi dan penjualan produk.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan selama magang di PT. Frisian Flag Indonesia adalah dengan tanya jawab dan observasi langsung mulai dari sejarah perusahaan, struktur organisasi, tata letak pabrik, bahan baku dan kemasan, sanitasi, kontrol kualitas produk dan penyimpanan produk akhir serta juga melalui literatur.

## **1.4. Waktu dan Tempat**

Program praktik kerja ini di mulai dari tanggal 20 Desember 2016 – 20 Januari 2017 di PT. Frisian Flag Indonesia yang terletak di Jalan Raya Bogor Km 5, Pasar Rebo, Jakarta 13760.