

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki zat gizi yang lengkap. Mengonsumsi susu memiliki manfaat bagi kesehatan dan pertumbuhan manusia, namun konsumsi susu di Indonesia saat ini masih rendah dibandingkan dengan negara lainnya yaitu sekitar 11,8 liter/kapita/tahun termasuk produk olahan susu. Negara tetangga seperti Malaysia konsumsi susunya mencapai 36,2 liter/kapita/tahun, Myanmar mencapai 26,7 liter/kapita/tahun, Thailand mencapai 22,2 liter/kapita/tahun dan Filipina mencapai 17,8 liter/kapita/tahun (Agustina, 2016).

Susu mengandung 87,5% air, 5% laktosa, 3,5% protein, dan 3-4% lemak. Susu juga mengandung kalsium, fosfor, dan vitamin A yang sangat baik bagi kesehatan. Mutu protein susu sepadan nilainya dengan protein daging dan telur, dan terutama kaya akan lisin, yaitu salah satu asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh (Widodo, 2002). Susu berperan penting dalam pertumbuhan dan pembentukan tulang, serta mencegah osteoporosis karena susu merupakan sumber kalsium dan fosfor (Khomsan, 2004).

Kandungan zat gizi yang lengkap dalam susu mengakibatkan susu menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme. Oleh karena itu, susu mudah mengalami penurunan mutu dan mempunyai umur simpan yang pendek. Mikroorganisme yang sering dijumpai pada susu adalah *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella* sp. (Suwito, 2010).

Memperpanjang masa simpan susu dapat dilakukan dengan cara melakukan proses pengolahan susu menjadi produk olahan susu. Produk olahan susu yang umum dijumpai di masyarakat adalah es krim, keju, susu

bubuk, susu kental manis, dan hasil pengolahan susu lainnya. Pengolahan susu menjadi susu pasteurisasi merupakan salah satu proses pengolahan susu yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan susu, serta tetap mempertahankan kandungan gizi yang ada di dalam susu. Susu pasteurisasi juga langsung dapat dikonsumsi.

Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu yang berlokasi di Jalan Songgoriti 24 Kota Batu, Jawa Timur adalah salah satu lembaga dalam bentuk sebuah balai yang berperan dalam pengolahan susu serta produk olahannya, salah satunya yaitu susu pasteurisasi. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini, diharapkan mahasiswa dapat menerapkan penguasaan teori yang telah didapatkan ke dalam pengolahan pangan di BBPP Batu.

1.2. Tujuan

A. Tujuan Umum

Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan susu pasteurisasi dan pengendalian mutu produk susu pasteurisasi.

B. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan susu pasteurisasi meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk sampai ke tangan konsumen.
2. Mempelajari pengendalian mutu dan sanitasi balai selama proses produksi susu pasteurisasi.

1.3. Metode

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

1. Pengumpulan data primer berupa informasi dan gambar dengan cara wawancara secara langsung dan observasi lapangan.

2. Pengumpulan data sekunder melalui studi pustaka yang berasal dari buku, jurnal, dan *e-book*.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan tanggal 2-25 Januari 2019. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah di Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu yang terletak di Jalan Songgoriti No. 24, Songgokerto, Kecamatan Batu, Kota Batu, Jawa Timur.