



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan cairan berwarna putih yang diperoleh dari pemerahan sapi atau hewan mamalia lainnya. Susu salah satu sumber hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi dan lengkap dalam pemenuhan kebutuhan gizi sehari-hari, seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral. Susu memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) karena sangat rentan terhadap pertumbuhan atau perkembangbiakan mikroorganisme, sehingga perlu dilakukan penanganan yang baik untuk memperpanjang umur simpan susu. Salah satu proses pengolahan susu dalam memperpanjang umur simpan yaitu dengan teknologi UHT (*Ultra High Temperature*).

Susu UHT adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar, dan atau susu rekonstitusi dan atau susu rekombinasi dengan memanaskan pada kondisi *ultra high temperature*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, serta dikemas secara aseptik untuk mencapai sterilitas komersial (BSN 2014). Pemanasan susu UHT disterilkan pada suhu lebih dari 135 °C selama 2 detik yang bertujuan membunuh bakteri patogen beserta sporanya. Kandungan lemak susu adalah 3,25% atau lebih. Masa penyimpanan susu UHT yaitu 6 bulan sampai 1 tahun pada suhu ruang sebelum kemasan dibuka (Apriantini 2020).

Pengawasan mutu merupakan pemeliharaan kualitas produk agar sesuai dengan spesifikasi produk yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengawasan mutu dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi dan menunjang proses produksi berjalan lancar, sehingga produk dapat dihasilkan lebih cepat dan jumlah yang lebih besar (Fitri *et al.* 2018). Pengawasan mutu merupakan kegiatan mengevaluasi kinerja produk yang mencakup bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Pengawasan mutu produk akhir sangat penting dilakukan perusahaan sebelum akhirnya diterima oleh konsumen, karena pengawasan mutu yang dilakukan dengan baik akan berdampak pada mutu produk yang dihasilkan.

PT Industri Susu Alam Murni (ISAM) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di Industri pengolahan susu serta perusahaan maklun yang berlokasi di Bandung dengan memproduksi susu UHT (*Ultra High Temperature*) coklat siap minum. Pengawasan mutu yang dilakukan PT ISAM pada produk akhir yaitu dengan dilakukan uji fisik-kimiawi, uji mikrobiologi dan uji organoleptik. PT ISAM terus berkomitmen untuk menghasilkan produk dengan kualitas baik dan menjaga keamanan produk yang dihasilkan. Dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan, dilakukan pengawasan yang ketat agar produk sesuai regulasi yang berlaku.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di PT Industri Susu Alam Murni adalah dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama menempuh perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB. Tujuan khusus kegiatan PKL ini yaitu mempelajari pengawasan mutu produk akhir (*finished goods*) susu UHT di PT Industri Susu Alam Murni.





1.3 Manfaat

Kegiatan PKL ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa yaitu mendapatkan pengetahuan dalam dunia kerja dan dapat mengaplikasikan ilmu maupun keterampilan praktik yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dunia kerja sesuai dengan bidang keahlian jaminan mutu pangan, serta mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi produk di PT Industri Susu Alam Murni. Manfaat bagi perusahaan yaitu memperoleh saran atau masukan sebagai bahan evaluasi perusahaan terhadap produk untuk kedepannya dan sebagai sarana pembelajaran kepada mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Bagi institusi manfaat yang diperoleh yaitu dapat meningkatkan kerjasama antara institusi dengan perusahaan dan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman PKL mahasiswa.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

