

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan produk yang memiliki nilai gizi yang cukup lengkap untuk pemenuhan kecukupan gizi sehari-hari. Kandungan dalam susu seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral serta vitamin harus tetap dipertahankan fungsinya selama produksi. Susu juga menjadi produk yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) terutama disebabkan oleh mikroorganisme sehingga mempunyai masa simpan yang relatif singkat. Oleh karena itu, susu harus diolah dengan proses dan tahapan yang baik agar dapat dikonsumsi dengan aman.

PT Indolacto merupakan salah satu industri pengolahan susu yang membantu pemenuhan gizi masyarakat melalui produksi krim kental manis dan susu UHT (*Ultra High Temperature*). Susu UHT merupakan salah satu produk susu yang diolah menggunakan suhu 140 sampai 145 °C dengan waktu ± 4 detik. Susu yang diolah secara UHT dapat memperpanjang umur simpan produk dalam jangka waktu 6 sampai 9 bulan pada suhu ruang sebelum kemasan dibuka.

Pengawasan mutu diperlukan untuk mencegah terjadinya kerusakan pada produk selama produksi maupun masa penyimpanan. Pengawasan mutu merupakan kegiatan mengevaluasi kinerja produk, menjamin bahwa proses produksi telah sesuai, dan membandingkannya dengan standar dan spesifikasi produk. Pengawasan mutu produk harus dapat memenuhi keinginan konsumen, menjamin keamanan produk dan merupakan salah satu faktor penting dalam rangka penyediaan produk. Kegiatan pengawasan mutu mencakup bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. Pengawasan mutu pada produk akhir merupakan tahapan akhir yang dilakukan untuk menentukan produk tersebut dapat didistribusikan atau tidak ke pasaran.

Persyaratan mutu produk UHT yang tercantum dalam standar BSN (2014) untuk susu UHT berperisa adalah sampel menunjukkan hasil uji organoleptik warna, bau, dan rasa yang normal, uji protein minimal 2,0 % b/b, uji lemak minimal 2,0 % b/b dan total padatan minimal 8,0 % b/b. PT Indolacto menggunakan uji *sterility test* untuk pengujian mikrobanya. Hasil pengujian dibandingkan dengan spesifikasi perusahaan yang mengacu pada standar tersebut.

1.2 Tujuan

Tujuan umum Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu mengaplikasikan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, belajar berinteraksi secara profesional di lingkungan kerja, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja, serta memenuhi syarat kelulusan untuk memperoleh gelar ahli madya. Tujuan khusus PKL ini mempelajari proses pengawasan mutu produk akhir (*finished goods*) susu UHT yang dilakukan di PT Indolacto.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)