

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, kambing, domba dan hewan ternak penghasil susu lainnya baik segar maupun yang dipanaskan melalui proses pasteurisasi, *Ultra High Temperature* (UHT) atau sterilisasi (BPOM 2016). Susu sapi mengandung zat gizi yang lengkap, diantaranya protein, lemak, laktosa, vitamin, mineral dan mikronutrien lainnya. Nilai gizi yang tinggi merupakan media pertumbuhan yang baik bagi mikroorganisme, sehingga susu menjadi mudah rusak apabila tidak ditangani dengan benar. Pengolahan susu terus mengalami perkembangan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan susu. Salah satu produk olahan susu adalah krimer kental manis.

Krimer kental manis umumnya digunakan untuk menambah cita rasa pada makanan dan minuman. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia nomor 34 tahun 2019 tentang Kategori Pangan, krimer kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu, atau merupakan basil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati atau minyak nabati dan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Krimer kental manis memiliki dua karakteristik dasar, yaitu kadar protein tidak kurang dari 1% dan kadar lemak total tidak kurang dari 8% (BPOM 2019).

PT Indolakto merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam produk olahan susu dan turunannya, salah satunya adalah krimer kental manis. Saat ini belum terdapat Standar Nasional Indonesia (SNI) yang mengatur secara khusus mengenai krimer kental manis. PT Indolakto memiliki spesifikasi untuk menjamin mutu produk krimer kental manis. Pengawasan mutu diperlukan untuk memastikan bahwa mutu produk krimer kental manis yang dihasilkan telah memenuhi spesifikasi dan persyaratan mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan demi menjamin keamanan produk kepada konsumen.

Pengawasan mutu di PT Indolakto terbagi menjadi pengawasan mutu bahan baku atau *raw material* (RM), pengawasan mutu bahan pengemas atau *packaging material* (PM), pengawasan mutu *in process* selama proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir atau *finished goods* (FG). Pokok bahasan dari laporan ini adalah pengawasan mutu *in process*. Pengawasan mutu *in process* merupakan pengawasan mutu yang berlangsung selama proses produksi. Pengawasan mutu *in process* penting untuk dilakukan karena akan memengaruhi produk akhir yang dihasilkan. Apabila selama proses produksi terjadi penyimpangan, maka penyimpangan tersebut dapat segera diatasi sehingga akan mengurangi kemungkinan adanya produk *reject*. Pengawasan mutu *in process* mencakup pengaturan, pengambilan sampel, dan pengujian sampel pada beberapa tahap produksi.

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.

1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan PKL terbagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum kegiatan PKL adalah menerapkan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti kegiatan perkuliahan, menambah wawasan dan pengalaman bekerja, serta meningkatkan kompetensi motorik dan daya analisis. Tujuan khusus kegiatan PKL adalah mempelajari proses produksi krim kental manis dan pengawasan mutu selama proses (*in process quality control*) pada produk krim kental manis di PT Indolakto.

