

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu segar merupakan cairan hasil pemerahan atau sekresi dari ambing sapi. Kandungan protein dan lemak pada susu sapi sangat baik untuk pertumbuhan anak. Susu sangat baik bagi kesehatan karena mengandung banyak vitamin dan mineral yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar atau olahan (Oka *et al.* 2017). Olahan susu segar seperti yogurt banyak diminati oleh konsumen. Yogurt adalah hasil dari fermentasi susu dengan penambahan campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

PT ABC Kogen Dairy merupakan salah satu produsen olahan susu segar. Minuman yogurt merupakan salah satu hasil produksi di PT ABC Kogen Dairy. Susu segar yang digunakan sebagai bahan baku merupakan hasil dari peternakan sendiri yang berada di dataran tinggi Garut. Sebagai perusahaan yang sedang berkembang di bidang olahan susu, PT ABC Kogen Dairy selalu berupaya untuk memenuhi spesifikasi yang telah ditentukan.

Pada era ini mutu produk pangan menjadi hal yang paling penting bagi konsumen. Komplain merupakan bentuk partisipasi dan komunikasi konsumen terhadap kualitas mutu dan keamanan produk yang ditujukan kepada produsen sehingga produsen harus memiliki referensi data untuk menjawab keluhan konsumen. Pengawasan mutu produk *retain* harus dilakukan untuk memantau kualitas dan memastikan produk aman bagi konsumen.

PT ABC Kogen Dairy melakukan pengujian fisik, kimia dan mikrobiologi pada setiap aspek yang perlu disesuaikan dengan standar. Pengujian mikrobiologi menjadi salah satu yang rutin dilakukan. Pengujian mikrobiologi yang dilakukan terhadap bahan baku, bahan pengemas hingga produk akhir bertujuan untuk menjamin keamanan produk bagi konsumen sebelum dipasarkan. Pengujian mikrobiologi juga dilakukan terhadap produk *retain*. Produk *retain* adalah produk yang disimpan untuk dipantau dan diawasi kualitasnya melalui pengujian stabilitas warna, aroma, rasa, dan *performance*. Pengujian mikrobiologi merupakan salah satu bentuk *monitoring* produk *retain* yang dapat digunakan sebagai perbandingan dengan spesifikasi untuk menjamin kualitas dan keamanan produk.

1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menerapkan ilmu-ilmu yang telah didapat selama perkuliahan di Sekolah Vokasi IPB. Tujuan khusus kegiatan PKL adalah untuk mempelajari sistem pengawasan mutu mikrobiologi produk *retain* minuman yogurt di PT ABC Kogen Dairy.

