

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan bergizi tinggi namun memiliki sifat yang mudah rusak dan merupakan media pertumbuhan yang baik bagi mikroba. Perencanaan yang baik diperlukan untuk memperoleh susu yang aman dikonsumsi. Program peningkatan produksi susu dan produk olahannya harus sejalan dengan peningkatan mutu dan keamanan pangan. Salah satu cara untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan dari susu segar dapat dilakukan dengan pengolahan yang mengaplikasikan proses pengemasan produk sesuai standar. Hal ini dilakukan untuk memberikan perlindungan maksimum bagi konsumen terhadap kemungkinan kerusakan produk dan meminimalisasi kehilangan gizi (Mulyadhi, 2011).

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap diangkut, didistribusikan, disimpan, dipasarkan, dan digunakan. Adanya kemasan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan maupun getaran). Di samping itu pengemasan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dilihat dari segi promosi, kemasan juga berfungsi sebagai daya tarik pembeli, karena itu bentuk, warna dan dekorasi dari kemasan perlu diperhatikan dalam perencanaannya. Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama pada produk yang mudah mengalami kerusakan (Sucipta *et al*, 2017).

Pengawasan mutu dan keamanan pangan merupakan salah satu hal penting yang tidak dapat terpisahkan dengan dunia industri, yang meliputi proses produksi, pengolahan dan pemasaran. Penerapan sistem pengawasan mutu saat ini menjadi sorotan dunia. Hal tersebut dikarenakan berhubungan dengan keamanan produk baik dari nilai gizi maupun kesehatan. Masalah keamanan pangan dipengaruhi oleh proses produksi serta hal-hal yang berhubungan dengan alur pembuatan produk, sehingga perlu penerapan pengawasan mutu guna menjaga dan mempertahankan kualitas dari kontinuitas mutu produk sesuai spesifikasi standar sebagaimana telah ditetapkan oleh perusahaan. Salah satu bentuk kegiatan pengawasan mutu meliputi pengawasan mutu produk akhir khususnya pada kemasan produk. Proses pengendalian mutu pada proses pengemasan merupakan suatu hal yang harus dilakukan mengingat adanya komitmen untuk mempertahankan kualitas produk kepada konsumen.

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 IPIB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

