

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, sehingga banyak diolah menjadi berbagai produk mulai dari produk olahan hingga produk fermentasi. Komponen utama penyusun susu adalah air, protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Kandungan nilai gizi yang tinggi membuat susu mudah mengalami kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Pada sisi lain, kandungan gizi yang tinggi dapat dimanfaatkan sebagai substrat bagi mikroba asam laktat untuk menghasilkan produk yang diinginkan seperti keju (Widodo 2003).

Keju merupakan produk olahan susu yang dibuat melalui proses yang sangat kompleks baik secara kimia, biokimia, dan mikrobiologi. Pengolahan susu menjadi keju merupakan salah satu cara memperpanjang umur simpan, meningkatkan mutu, dan nilai jual susu. Komponen penting yang terdapat pada susu seperti lemak dan protein dapat terdegradasi dengan cepat bila tidak dilakukan pengolahan. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas keju adalah suhu dan kelembaban yang dapat menyebabkan timbulnya *off flavor* dan pertumbuhan kapang.

Keju adalah produk fermentasi susu menggunakan asam laktat yang dibuat melalui proses pembentukan *curd* atau koagulasi, pemisahan *curd*, pemotongan, penggaraman, dan pemeraman. Komponen utama penyusun keju adalah kasein dan selebihnya terdiri atas protein *whey*, lemak, laktosa, vitamin, dan mineral. Berdasarkan bentuk fisiknya keju dibedakan menjadi keju sangat keras, keras, semi keras, semi lunak, dan lunak. Keju mozzarella termasuk keju lunak yang diproses tanpa pemeraman atau disebut juga keju segar. Keju segar adalah keju yang siap dikonsumsi setelah proses pembuatan selesai.

PT Bukit Baros Cempaka merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan olahan susu. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis produk olahan susu seperti keju dan yoghurt. Permintaan konsumen yang tinggi pada produk keju mozzarella sebagai topping produk olahan keju membuat produsen memperketat standar pemeriksaan produk akhir. Pemeriksaan produk akhir merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan tujuan atau standar perusahaan. Pemeriksaan produk akhir keju mozzarella di PT Bukit Baros Cempaka meliputi penilaian sensoris. Pemeriksaan sifat sensoris berperan penting dalam menentukan produk keju yang dihasilkan.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dibagi menjadi tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum yaitu untuk menjalin kerja sama antara pihak perguruan tinggi dengan industri, mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama proses perkuliahan, menambah wawasan, pengalaman berkerja dengan tim dan individu secara profesional, dan memberi gambaran nyata tentang aplikasi ilmu yang diperoleh selama kuliah. Adapun tujuan khusus dari penulisan laporan tugas akhir ini yakni menguraikan informasi mengenai proses pemeriksaan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.