

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju merupakan produk olahan pangan dengan bahan baku susu yang mengandung zat gizi cukup banyak. Berdasarkan proses pengolahannya, keju dapat dibedakan menjadi keju alami dan keju olahan. Biasanya, keju alami dapat dihasilkan dari proses koagulasi oleh enzim renet dan kultur mikroba yaitu Bakteri Asam Laktat (BAL) sedangkan, keju *cheddar* olahan merupakan salah satu produk olahan pangan yang berasal dari keju alami yang ditambahkan dengan bahan lainnya sehingga menghasilkan produk keju dengan spesifikasi sesuai dengan kebutuhan perusahaan atau permintaan konsumen.

Pembuatan keju olahan bertujuan untuk menurunkan biaya produksi, memperpanjang umur simpan dari keju alami, dan menghasilkan produk baru dengan rasa yang lebih ringan dan stabil (Tamime, 2011). Proses pembuatan keju olahan hanya melibatkan proses penghancuran keju alami, pencampuran, *filling*, pengemasan, dan penyimpanan. Penggunaan bahan-bahan untuk keju olahan biasanya terdiri dari keju alami dengan penambahan penstabil, pengawet, dan pewarna. Mutu keju olahan harus tetap diawasi mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi, karena keju olahan dapat dikatakan sebagai produk dengan risiko kerusakan yang tinggi karena mengandung zat gizi yang cukup tinggi.

Seiring dengan perkembangan dunia ilmu pengetahuan saat ini secara tidak langsung memacu perubahan pola pikir dan tututan masyarakat sebagai konsumen. Masyarakat sudah berorientasi pada pola hidup sehat yaitu berpikir kritis tentang mutu dan keamanan pangan yang akan di konsumsi. Maka hal tersebut menjadikan industri pangan terus menghasilkan bahan pangan yang bergizi dan aman agar mendapat kepercayaan dari konsumen dari berbagai aspek (Amrullah, 2013).

PT Bukit Baros Cempaka adalah salah satu produsen keju, *yoghurt*, dan *snack* keju. Perusahaan tersebut sangat memperhatikan kelayakan dari setiap produk yang dihasilkan. Setiap harinya permintaan keju kian meningkat, sehingga pengawasan mutu harus terus dijalankan dengan baik mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir (*finish good*), serta memperhatikan proses distribusi agar sampai ke konsumen dengan kondisi yang aman untuk di konsumsi dan dengan bentuk yang sesuai dengan standar.

Kegiatan pengawasan mutu produk akhir sangat menentukan kelayakan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi, kesesuaian dengan standar, tidak menimbulkan kerusakan yang lebih cepat, dan mengurangi penarikan barang akibat mutu yang tidak sesuai. Hal yang dapat menurunkan mutu keju olahan adalah kadar air, kadar protein, dan kadar lemak yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi sasaran bagi mikroba untuk tumbuh. Kegiatan pengawasan mutu produk akhir yang dilakukan di PT Bukit Baros Cempaka meliputi pengawasan secara fisik (mencakup





bobot keju). Sementara untuk analisa kimiawi, dan mikrobiologi dilakukan pada suatu laboratorium eksternal.

1.2 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di PT Bukit Baros Cempaka bertujuan untuk mengawasi mutu produk akhir dari keju olahan serta mengevaluasi hasil dari pengawasan mutu tersebut.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Bukit Baros Cempaka yang berlokasi di Kp. Cihuis, Desa Sasagaran, Kecamatan Kebonpedes, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Praktik Kerja lapangan dimulai dari tanggal 20 Februari 2020 sampai 04 April 2020. Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Jumat pada pukul 08.00-16.00 WIB dan hari Sabtu pada pukul 08.00-15.00 WIB.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

2.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang didapatkan secara langsung dari sumbernya. Pengumpulan data primer dilakukan dengan ikut langsung dalam kegiatan pengambilan data secara langsung pada produk akhir keju *cheddar* olahan. Selain itu, dilakukan pula kegiatan wawancara atau diskusi langsung dengan pembimbing lapang dan juga pekerja pada bagian produksi, pengemasan, dan tim QC lainnya untuk mendapat data dan informasi yang diperlukan.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari pihak lain. Metode pengambilan data sekunder yaitu dengan membaca dokumen yang dimiliki oleh perusahaan dan melalui studi pustaka dengan membaca literatur dari artikel, buku, dan jurnal dari para ahli ataupun hasil dari suatu instansi.