

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Standar Nasional Indonesia Nomor 3141.1 tahun 2011 susu segar adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan. Susu memiliki kandungan karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang baik bagi tubuh, dimana kandungan nutrisi tersebut juga baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, oleh karena itu susu termasuk produk pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*), sehingga memerlukan perhatian serius dalam penanganan setelah pemerahan, penyimpanan, pengangkutan dan pengolahan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan susu karena mikroorganisme adalah dengan pengawetan dan pengolahan lanjutan (Purwardi 2019).

Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan susu adalah dengan melakukan pengolahan lanjutan, misalnya diolah menjadi produk keju, selain untuk memperpanjang umur simpan susu, pengolahan susu menjadi keju juga dapat meningkatkan mutu dan nilai jual susu. Sama halnya seperti susu, keju juga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan merupakan bahan pangan yang *perishable*, sehingga memerlukan perhatian khusus mulai dari penggunaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga pendistribusiannya.

Salah satu industri pengolahan susu yang memproduksi keju adalah PT Bukit Baros Cempaka yang terletak di Sukabumi, Jawa Barat. Perusahaan ini memproduksi berbagai produk olahan susu seperti keju, yoghurt, dan *snack* olahan keju. Produk unggulan PT Bukit Baros Cempaka ialah keju gouda dan mozzarella, sehingga sangatlah wajar jika permintaan konsumen akan produk tersebut cukup tinggi dan perusahaan harus senantiasa menjaga mutu produk agar tetap aman dikonsumsi. Mutu produk yang dihasilkan sangat bergantung pada mutu bahan baku yang digunakan, oleh karena itu perlu dilakukan pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi, maka dapat dirumuskan beberapa masalah berikut:

- a. Bagaimana pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi?
- b. Apakah mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka Sukabumi sudah terkendali?

1.3 Tujuan

Tujuan kegiatan Praktik Kerja Lapangan terbagi menjadi dua yaitu, tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan secara umum adalah mengaplikasikan ilmu dan keterampilan di bidang pangan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi IPB, menambah pengetahuan dan pengalaman bekerja di industri pangan dan menjalin kerja sama antara institusi dengan industri pangan. Sedangkan tujuan khusus dari penulisan tugas akhir ini untuk menguraikan informasi mengenai



pengendalian mutu bahan baku susu dalam proses produksi keju di PT Bukit Baros Cempaka.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKL di PT Bukit Baros Cempaka terdiri atas manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Bagi mahasiswa, dapat mengimplementasikan ilmu di dunia industri yang diberikan di perguruan tinggi, membentuk intelektual, mendorong mahasiswa untuk menjadi pribadi yang siap kerja, terampil, berintegritas, mandiri, dan bertanggung jawab. Bagi perusahaan yaitu dapat memberikan manfaat positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Bagi perguruan tinggi yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas dan mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan mahasiswa.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan PKL ini mencakup aspek pengendalian mutu bahan baku susu di lingkup area produksi keju dan laboratorium pengecekan mutu, serta verifikasi hanya dilakukan di lingkup PT Bukit Baros Cempaka dan tidak menjangkau hingga ke *supplier* susu.

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.

