

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kelezatan dan komposisi ideal yang dibutuhkan oleh tubuh. Seluruh kandungan yang terdapat dalam air susu dimanfaatkan oleh tubuh dan dapat diserap oleh darah (Anindita dan Soyi 2017). Menurut Badan Standardisasi Nasional tahun 2011, susu segar adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, diperoleh dengan cara pemerahan yang kandungannya alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan.

Susu pasteurisasi adalah susu segar, susu rekonstitusi, susu rekombinasi yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 63°C-66°C selama minimum 30 menit atau pada pemanasan 72°C selama minimum 15 detik, kemudian segera didinginkan sampai 10°C, diperlakukan secara aseptis dan disimpan pada suhu maksimum 4,4°C (BSN 1995). Susu olahan yang menggunakan tambahan varian rasa dengan bentuk kekinian dan berbagai macam aroma sangat diminati oleh masyarakat. Konsumsi susu dapat dilakukan setelah melalui proses pemanasan yang sesuai. Perlakuan pemanasan yang dapat dilakukan adalah proses pasteurisasi dan sterilisasi (Maharani *et al.* 2020)

Unit Pengolahan Susu Permata Ibu merupakan salah satu bagian dari Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya Masyarakat (P4S) Permata Ibu. UPS Permata Ibu mengolah susu segar menjadi susu pasteurisasi dan yoghurt dengan nama *brand Serambi Milk*. Produk susu pasteurisasi yang dihasilkan oleh UPS Permata Ibu ini sudah mendapatkan izin edar dari BPOM dan Sertifikat Halal dari MUI. Proses produksi yang dilakukan sebagian besar masih manual dengan formulasi bahan yang sudah ditetapkan.

Susu adalah salah satu bahan pangan yang memiliki resiko tinggi sehingga diperlukan suatu penanganan dan pengolahan yang baik untuk menjamin keamanan dan mutu pangan yang dihasilkan. Keamanan pangan menjadi kebutuhan mendasar yang harus ditumbuhkan oleh pihak perusahaan. Produk pangan olahan yang ditujukan untuk dijual kepada orang banyak seharusnya dapat dijamin mutu dan aman untuk dikonsumsi (Pudjirahayu 2017). Hal ini dapat terwujud dengan menjaga kualitas dan peningkatan mutu produk yang dihasilkan agar tidak ada pihak yang dirugikan, sehingga perlu dilakukan suatu penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* dalam produksi pangan olahan.

Good Manufacturing Practices merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (PERMENPERIN 2010). GMP menjadi salah satu sistem yang digunakan sebagai pedoman oleh suatu perusahaan dalam menghasilkan produk olahan pangan yang sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan pangan (Pudjirahayu 2017). Penerapan GMP di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu ini selain untuk menjamin mutu dan keamanan pangan diharapkan dapat untuk meningkatkan persaingan antar kompetitor, dan meningkatkan kepercayaan 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 IPB.

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



1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu Padang Panjang?

1.3 Tujuan

Kegiatan PKL ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah didapat selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengembangkan pengetahuan, menambah wawasan dan pengalaman kerja dan berinteraksi secara profesional di lingkungan perusahaan, serta meningkatkan *softskill* mahasiswa di dunia kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari dan mengamati secara langsung penerapan *Good Manufacturing Practices* di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu Padang Panjang.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memberikan manfaat kepada tiga pihak yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Manfaat kegiatan PKL bagi mahasiswa yaitu dapat mengaplikasikan dan mempraktikkan secara langsung ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama perkuliahan, melatih dan membentuk mental, melatih cara beradaptasi di dunia kerja, mendapatkan pengalaman kerja di perusahaan. Manfaat kegiatan PKL bagi perguruan tinggi yaitu menjalin dan meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dengan perguruan tinggi, melakukan evaluasi terhadap masukan yang diberikan oleh perusahaan selama kegiatan PKL berlangsung untuk meningkatkan kualitas kerja lulusannya.

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.

