

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah cairan hasil perahan dari ambung hewan mamalia betina yang sehat seperti sapi, kambing, dan kerbau yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan makanan dan zat gizi anaknya (BSN 2011). Susu memiliki zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia seperti protein, kalsium, dan fosfor yang berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan tulang-gigi dan merupakan media yang baik pertumbuhan mikroba. Susu memiliki umur simpan yang pendek dan untuk memperpanjang umur simpan susu dibutuhkan perlakuan pengolahan dan penyimpanan yang khusus dan tepat untuk mendapatkan umur simpan yang lebih panjang yaitu dengan menurunkan kadar air dan mengolahnya menjadi bentuk bubuk, yang biasa disebut dengan susu bubuk.

Susu bubuk adalah susu berbentuk bubuk yang diolah melalui proses pengeringan menggunakan *spray dryer* untuk mengurangi sebagian besar air yang ada di susu (BSN 2015). Dalam memproduksi susu bubuk setiap perusahaan memiliki sistem manajemen keamanan pangan seperti *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk menjamin produk yang diproduksi aman untuk dikonsumsi. HACCP adalah sistem yang fokus pada tindakan pencegahan dengan mengidentifikasi dan mengendalikan suatu bahaya dengan menetapkan titik kendali kritis pada titik tertentu suatu proses produksi yang dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses produksi.

Pada tahun 2008, di China terjadi kasus keamanan susu bubuk bayi yaitu ditemukan adanya melamin untuk menaikkan nilai protein dan akibatnya enam bayi meninggal dunia dan 300.000 bayi mengidap penyakit ginjal yang membutuhkan perawatan intensif (Qiana *et al.* 2011). Dengan adanya kasus keamanan pangan yang terjadi di China dibutuhkan komitmen manajemen untuk menerapkan dan meningkatkan sistem manajemen keamanan pangan salah satunya adalah HACCP untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi karena memiliki mutu yang sesuai regulasi.

PT Kalbe Morinaga Indonesia adalah anak perusahaan Kalbe Nutritionals atau PT Sanghiang Perkasa yang dikhususkan untuk memproduksi produk-produk morinaga. Produk morinaga adalah susu bubuk untuk ibu hamil, bayi, dan anak-anak yang dilengkapi dengan berbagai formula sesuai kebutuhan setiap kalangan. Kalangan yang mengonsumsi susu bubuk morinaga adalah kalangan yang berisiko tinggi sehingga dibutuhkan sistem manajemen keamanan pangan yaitu HACCP yang dilakukan dengan mengidentifikasi potensi bahaya, menetapkan dan memantau titik kendali kritis, serta menetapkan batas kritisnya. Oleh karena itu, komitmen manajemen PT Kalbe Morinaga Indonesia telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yaitu HACCP dengan menetapkan titik kendali kritis dan batas kritis pada proses produksinya untuk menghasilkan, menjaga, dan menjamin mutu produknya sesuai regulasi dan aman untuk dikonsumsi, meningkatkan efisiensi proses produksi susu bubuk, menumbuhkan dan meningkatkan kepercayaan konsumen pada perusahaan.

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

Konsumen susu produksi PT Kalbe Morinaga Indonesia adalah kalangan yang berisiko tinggi yaitu bayi dan ibu hamil. Untuk menjamin susu yang dikonsumsi aman diperlukan sistem keamanan pangan dengan penerapan HACCP, yaitu mencegah potensi bahaya fisik, kimia, dan biologi dalam proses produksi dengan menggunakan tujuh prinsip dasar HACCP. Sistem HACCP yang diterapkan harus benar, tepat, dan didokumentasikan dengan baik agar dapat menghasilkan produk yang mutunya terjamin sesuai dengan regulasi.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum kegiatan PKL untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi IPB, memperoleh pengalaman bekerja, dan mengasah keterampilan komunikasi secara profesional. Tujuan khusus kegiatan PKL untuk mempelajari proses produksi susu bubuk dan penerapan HACCP produk susu bubuk di PT Kalbe Morinaga Indonesia.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan PKL ini dapat dirasakan bagi pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Bagi mahasiswa kegiatan ini bermanfaat untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan keterampilannya yang telah diperoleh selama masa perkuliahan dan dapat mengasah keterampilan komunikasi dan sikap profesional dengan baik.

Bagi perguruan tinggi kegiatan ini mendapatkan manfaat sebagai bahan evaluasi peningkatan mutu kurikulum, meningkatkan kualitas lulusannya dari pengalaman PKL, dan dapat memperkenalkan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB. Manfaat bagi perusahaan adalah dapat menjaring calon pekerja yang unggul terutama untuk mahasiswa baru lulus.

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.