

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, kesadaran masyarakat pada pangan adalah memberikan perhatian terhadap nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemar tidaknya pangan oleh cemaran mikrobiologis, logam berat, dan bahan kimia yang membahayakan kesehatan. Keamanan pangan penting dalam menjamin pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Berdasarkan UU Pangan No. 7 tahun 1996, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman adalah pangan yang tidak mengandung bahaya biologi atau mikrobiologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik.

Penerapan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan secara benar terbukti mampu meningkatkan keamanan pangan serta dapat mengurangi cemaran fisik, kimiawi, atau biologis dalam bahan pangan. Institusi pemerintah yang bertanggung jawab terhadap peredaran produk pangan di seluruh Indonesia adalah Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Badan POM tidak hanya melakukan pengawasan terhadap pangan tetapi juga melakukan pengawasan terhadap peredaran produk terapan, narkotika, psikotropika, zat aktif lain, obat tradisional, kosmetik, dan bahan berbahaya.

Susu merupakan bahan pangan yang dapat berfungsi sebagai sumber energi karena mengandung banyak protein, laktosa, dan mineral. Menurut Sanam et al, 2014, susu normal mempunyai komposisi air 87,20 %, lemak 3,70 %, protein 3,50 %, laktosa 4,90 %, dan mineral 0,07 %. Kandungan Susu yang sangat kompleks dan kaya akan nutrisi membuat susu mudah rusak dan dapat menjadi sumber penyakit bagi manusia apabila tidak mendapatkan penanganan khusus dan kurang higienis.

Coklat adalah olahan yang dihasilkan dari bahan baku yaitu biji dan lemak kakao, merupakan kategori makanan yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung banyak vitamin seperti vitamin A, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, dan zinc (Spillane 1995).

Adanya mikroba yang tidak diinginkan di dalam makanan dan minuman akan menyebabkan perubahan organoleptik pada produk tersebut, dan juga bila terdapat mikroba patogen maupun non patogen dalam jumlah yang banyak pada makanan dan minuman akan sangat berbahaya bagi tubuh bila dikonsumsi. Untuk menghindari adanya mikroba yang melebihi batas yang telah ditetapkan dalam sampel coklat dan susu maka dilakukan pengujian mikrobiologi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kegiatan praktik kerja lapangan ini yaitu mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan keterampilan yang sudah diperoleh selama kuliah di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Selain itu, dapat menambah wawasan dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar, bekerja dan berinteraksi secara profesional. Tujuan khusus dari kegiatan praktik kerja lapangan ini adalah mengidentifikasi cemaran mikroba *Salmonella sp.*, *APM E.coli*, Angka Kapang Khamir dan Angka Lempeng Total pada produk coklat dan cemaran mikroba *Salmonella sp* pada produk susu di Balai Besar POM, Medan.

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



1.3 Manfaat

Kegiatan PKL ini memberikan manfaat bagi mahasiswa, perguruan tinggi dan instansi. Bagi mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah didapat selama perkuliahan dan memberikan pengalaman nyata dalam dunia kerja. Bagi perguruan tinggi memberikan manfaat yaitu menjalin kerja sama yang baik antara perguruan tinggi dan instansi, dan memperkenalkan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi ke masyarakat luas. Bagi instansi dapat menyaring calon tenaga kerja yang terampil, unggul dan berkualitas melalui praktik kerja secara langsung.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada kegiatan PKL adalah melakukan analisis mutu mikrobiologi untuk mengetahui kandungan mikroba pada produk coklat dan susu yang meliputi Angka Kapang Khamir, angka mikroba (Angka Lempeng Total), uji *Salmonella sp.* dan Angka Paling Mungkin (APM) *E.coli*.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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