

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Susu adalah salah satu produk utama dari peternakan sapi perah yang berperan besar dalam pemenuhan gizi sebagai sumber protein untuk pertumbuhan, menjaga stamina, serta membentuk kecerdasan secara optimal menciptakan masyarakat yang sehat dan berkualitas. Susu memiliki kandungan gizi cukup lengkap karena mengandung sebagian besar zat yang diperlukan tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral penting seperti kalsium dan fosfor. Susu sapi adalah yang paling populer dan dikenal oleh konsumen karena banyak tersedia di pasaran.

Kebutuhan susu sapi yang semakin meningkat setiap tahun perlu diimbangi dengan adanya usaha peningkatan produksi sehingga permintaan dapat terpenuhi. Anonim (2015) melaporkan bahwa produksi susu di Indonesia khususnya provinsi Jawa Tengah meningkat dari 97.579 liter pada tahun 2013 menjadi 98.990 pada tahun 2014, data ini menunjukkan bahwa provinsi Jawa Tengah memiliki prospek yang sangat besar untuk mengembangkan industri pengolahan susu.

Sebagian konsumen tidak dapat meminum susu sapi murni yang belum diolah dikarenakan beberapa faktor yaitu tidak terbiasa mencium aroma susu segar (mentah), tidak menyukai rasa susu segar yang terlalu amis dan hambar, serta kekhawatiran kontaminasi bakteri patogen. Upaya pengolahan susu segar dapat dilakukan dengan cara menambahkan citarasa lain atau mengubah menjadi bahan makanan dalam berbagai bentuk agar lebih menarik sehingga lebih disukai konsumen. Susu segar diolah menjadi berbagai macam produk baru tidak terlepas dari kontrol kualitas dalam proses pengolahannya. Kontrol kualitas susu dapat berupa pemeriksaan organoleptik, fisik, kimia, maupun pemeriksaan pemalsuan dengan penambahan bahan tertentu.

Kementrian riset, teknologi dan pendidikan tinggi Politeknik Negeri jember berupaya menghasilkan sumber daya manusia berkualitas yang handal dan mampu bersaing di bidang peternakan, salah satunya dengan mengadakan

program PKL yang memiliki tujuan utama agar mahasiswa memperoleh pengalaman dan wawasan ketika di lapang dengan menerapkan maupun membandingkan dengan teori dari perkuliahan.

CV.Cita Nasional Salatiga adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yoghurt. Perusahaan dilengkapi dengan fasilitas mesin pengolahan yang tergolong modern dan laboratorium sebagai tempat uji kualitas. Tujuan tempat pemilihan PKL di CV.Cita Nasional karena proses pengolahan susu pasteurisasi dan homogenisasi serta pembuatan yoghurt telah menggunakan mesin otomatis serta menjaga kualitas susu, dengan kondisi perusahaan tersebut maka harapannya akan memperoleh pengetahuan tentang proses pasteurisasi dan homogenisasi susu.

## **1.2 Tujuan PKL**

1. Meningkatkan wawasan, memahami kegiatan serta menerapkan pengetahuan akademik dalam aplikasi lapang di CV. Cita Nasional.
2. Memperoleh pengetahuan dan keterampilan mulai dari pengadaan bahan baku, kontrol kualitas, pengolahan dan pengemasan, pengolahan limbah hingga proses pemasaran susu pasteurisasi dan homogenisasi serta produk yoghurt di CV. Cita Nasional.

## **1.3 Lokasi PKL**

Kegiatan PKL dilaksanakan di CV. Cita Nasional pada tanggal 16 Maret sampai 29 April 2015.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam PKL di CV.Cita Nasional Salatiga adalah mengikuti dan melaksanakan kegiatan yang dilakukan dilokasi perusahaan serta mengumpulkan informasi melalui *interview* dan diskusi langsung dengan pekerja dan pembimbing lapang.