

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pengolahan susu berhubungan dengan keamanan produk baik dari nilai gizi maupun kesehatan. Masalah keamanan pangan dipengaruhi oleh proses produksi serta hal-hal yang berhubungan dengan alur pembuatan produk. Kesadaran konsumen untuk memperoleh produk pangan asal susu dengan keamanan tinggi perlu mendapatkan perhatian khusus dari unit-unit pengolahan susu, baik dalam skala 1septic1 maupun skala kecil.

Susu adalah bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Kandungan dan komposisi gizinya 1septi sempurna. Selain itu susu juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling baik dari pada dengan bahan makanan yang lain. Salah satu produk olahan susu cair yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah susu pasteurisasi. Dari beberapa produk olahan susu cair yang ada di pasaran, susu pasteurisasi menempati urutan kedua setelah susu UHT dengan pangsa pasar 42% (Anonymous, 2008). Menurut Karya (2001), rendahnya konsumsi susu pasteurisasi disebabkan oleh berbagai hal, antara lain umur simpannya 1septic1 singkat, proses penanganannya sulit, dan adanya persepsi sebagian besar masyarakat bahwa susu pasteurisasi kurang aman dikonsumsi.

Pasteurisasi susu merupakan salah satu cara pengawetan susu dengan cara pemanasan tertentu di bawah titik didih susu. Tetapi pemanasan di bawah titik didih tertentu menyebabkan susu pasteurisasi masih belum bebas dari sejumlah mikroorganisme. Adanya mikroorganisme ini menyebabkan daya simpan susu yang terbatas (4 sampai 7 hari) dan harus disimpan pada suhu di bawah 10°C (Purnomo dan Adiono, 1987). Jadi penggunaan pasteurisasi sebagai salah satu cara pengawetan susu merupakan langkah yang dapat menjaga sekaligus meningkatkan mutu susu. Kualitas atau mutu suatu produk merupakan salah satu jaminan yang diberikan oleh perusahaan dan harus dipenuhi oleh perusahaan kepada konsumen, karena kualitas suatu produk merupakan hal yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk. Apabila kualitas produk dari suatu perusahaan baik maka dapat meningkatkan kepercayaan dari masyarakat

terhadap produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Menurut konsumen (Prihantoro, 2012) Pengendalian mutu adalah suatu sistem kendali yang efektif untuk mengoordinasikan usaha-usaha penjagaan kualitas, dan perbaikan mutu dari kelompok-kelompok dalam organisasi produksi, sehingga diperoleh suatu produksi yang ekonomis serta dapat memuaskan kebutuhan dan keinginan).

Mutu susu pasteurisasi sangat mempengaruhi minat dan keyakinan konsumen untuk menentukan pilihannya. Mutu juga dapat dijadikan jaminan kepuasan konsumen terhadap suatu produk. Program peningkatan konsumsi protein hewani yang dicanangkan oleh pemerintah, salah satunya yang disokong oleh susu dan produk olahannya, sehingga membuka peluang bagi industri skala kecil dan menengah untuk berperan mensukseskannya dengan tetap memperhatikan mutu dan jaminan keamanan produk. Oleh karena itu studi kegiatan ini dilakukan pada salah satu unit pengolahan susu untuk mengkaji mutu produk susu pasteurisasi yang dihasilkan, dengan alat bantu penilaian terhadap mutu susu pasteurisasi berupa uji organoleptik yang berdasarkan skor penilaian menggunakan skala hedonik (kesukaan).

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Apakah mutu susu pasteurisasi yang di hasilkan telah sesuai dengan SNI ?
- 1.2.2 Apakah mutu susu pasteurisasi aneka rasa dalam organoleptik?
- 1.2.3 Susu pasteurisasi aneka rasa manakah yang paling disukai konsumen ?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Untuk menilai mutu susu pasteurisasi yang di hasilkan oleh perusahaan
- 1.3.2 Untuk mengetahui mutu susu pasteurisasi aneka rasa telah memenuhi selera konsumen
- 1.3.3 Untuk mengetahui Susu pasteurisasi aneka rasa yang paling disukai konsumen

1.4 Manfaat

1.4.1 Sebagai sumber informasi bagi praktisi dan masyarakat tentang mutu organoleptik susu pasteurisasi yang diproses dengan penggunaan suhu 75°C selama 15-16 detik