

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu segar merupakan cairan dari kelenjar susu (mammary gland) yang diperoleh dengan cara pemerahan sapi selama masa laktasi tanpa adanya penambahan atau pengurangan komponen apapun pada cairan tersebut (Hadiwiyoto, 1994).

Secara kimiawi susu tersusun atas dua komponen utama, yaitu air yang berjumlah sekitar 87% dan bahan padat yang berjumlah sekitar 13%. Pada bahan padat susu terdapat berbagai senyawa kimia, baik yang tergolong senyawa zat gizi makro (makronutrien) seperti lemak, protein 6 dan karbohidrat, maupun senyawa zat gizi mikro (mikro nutrien) seperti vitamin dan mineral serta beberapa senyawa lainnya (Mohamad, 2002).

Lingkungan di lokasi pabrik dapat berkontribusi terhadap pencemaran dalam pabrik, serta kontaminasi ke produk. Peralatan pengolahan, kemasan, dan ruang bekerja dapat menjadi sumber kontaminasi.

Seiring berkembangnya teknologi, banyak cara yang dilakukan untuk menjaga kualitas susu agar susu dapat tetap baik sampai saat dikonsumsi konsumen. Proses produksi dan penanganan yang baik dapat dapat menunjang kualitas susu yang baik guna memperpanjang umur simpan susu tersebut. Dalam proses pengolahan susu tidak lepas dari lima kegiatan besar antara lain sanitasi, pengendalian proses, pengendalian mutu, pemindahan bahan dan penanganan limbah. Sanitasi merupakan suatu cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang memiliki pengaruh terhadap kesehatan (Edward Scoot Hopkins , 1983). Tujuan sanitasi menjamin kebersihan lingkungan manusia sehingga terwujud suatu kondisi yang sesuai dengan persyaratan kesehatan serta untuk mengembalikan, memperbaiki, dan mempertahankan kesehatan manusia. Sanitasi sangat penting dalam industri pangan, produksi dengan menggunakan metode yang tepat akan dapat memberikan konsumen makanan yang memiliki kualitas tinggi dan sehat. Karena ketentuan ini mencakup fasilitas dan tempat bekerja maka perencanaan produksi yang tepat dan benar harus dipertimbangkan sebaik

ungkinan. Setiap tahap produksi dan distribusi ke konsumen harus terjamin sehingga produk tersebut tetap sehat. Sanitasi yang efektif memberikan kontribusi terhadap kualitas makanan yang diinginkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) Koperasi Susu SAE Pujon, Malang, Jawa Timur:

1. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai sanitasi industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Koperasi Susu SAE Pujon, Malang, Jawa Timur :

1. Mengetahui dan memahami proses sanitasi ruangan serta pekerja secara keseluruhan di Koperasi Susu SAE Pujon.
2. Mengetahui kualitas penerapan sanitasi pada pengolahan pasteurisasi susu di Koperasi Susu SAE Pujon.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan adalah:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa/i tentang proses penerapan sanitasi pada pengolahan pasteurisasi susu di Koperasi Susu SAE Pujon.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.

3. Menjalain hubungan kemitraan antar mahasiswa,perguruantinggi, dan pihak industri Koperasi Susu SAE Pujon.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan selama 30 hari yaitu pada tanggal 5 Oktober 2020 hingga tanggal 5 November 2020 di Pabrik MiniKoperasi Susu SAE Pujon yang beralamat di Jalan Brigjend Abdul Manan Wijaya nomor 16, Krajan, Ngroto, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan dihari Senin-Sabtu dan libur dihari Minggu. Jam kegiatan PKL yaitu 08.00-12.00 istirahat 12.00-12.30 kemudian 12.30-14.00 .

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di Koperasi Susu SAE Pujon sebagai berikut:

1. Wawancara (interview)

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbingan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian proses yang jelas.

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses pembuatan susu pasteurisasi serta penerapan sanitasi dengan bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan dibagian kantor Koperasi Susu SAE Pujon.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan yang terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi penerapan sanitasi pengolahan pasteurisasi yang diperoleh dari perusahaan.

4. Studi pustaka

Mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan penerapan sanitasi industri pangan.