

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan yang mempunyai komposisi gizi ideal. Zat makanan yang terkandung di dalam susu dapat dimanfaatkan dan diserap oleh tubuh. Menurut Widodo (2002), kandungan air di dalam susu sangat tinggi, yaitu sekitar 87,5%, dengan kandungan gula susu (*laktosa*) sekitar 5%, protein sekitar 3,5%, dan lemak sekitar 3-4%. Susu juga merupakan sumber kalsium, fosfor, dan vitamin A yang sangat baik. Di Indonesia masyarakat yang mengonsumsi susu segar sangat rendah disebabkan tidak semua orang dapat meminum susu yang belum diolah, beberapa juga tidak terbiasa dengan aroma dan rasa dari susu segar dan bahkan ada yang sama sekali tidak menyukai susu yang belum diolah. Adanya teknologi pengolahan atau pengawetan bahan makanan, maka permasalahan tersebut dapat diatasi, yaitu dengan pengolahan pasteurisasi susu. (Rachmawati, 2008).

Pasteurisasi merupakan suatu proses pemanasan suhu dibawah 100 °C dalam jangka waktu tertentu sehingga dapat mematikan sebagian mikroba susu dengan meminimalisasi kerusakan protein. Proses pasteurisasi yang dilanjutkan dengan pendinginan langsung akan menghambat pertumbuhan mikroba yang tahan terhadap suhu pasteurisasi dan akan merusak sistem *enzimatis* yang dihasilkannya (misalnya *enzim phosphatase dan lipase*) sehingga dapat mengurangi kerusakan zat gizi serta memperbaiki daya simpan susu segar (Ulum, 2009). Proses pasteurisasi dilakukan dengan memanaskan susu pada suhu 62°C selama 30 menit atau suhu 72°C selama 15 detik. Susu pasteurisasi bukan merupakan susu awet. Penyimpanan susu pasteurisasi dilanjutkan dengan metode pendinginan. Metode pendinginan pada almari es (*refrigerator*) pada suhu maksimal 10 °C yang mampu memperpanjang daya simpan susu pasteurisasi. Mikroba pembusuk tidak dapat tumbuh dan berkembang pada suhu 3-10 °C (Setya, 2012).

Proses penanganan, pengolahan, pengawetan, dan penyimpanan bahan pangan yang kurang baik dapat mengakibatkan susu mudah rusak. Kontaminasi mikroorganisme seperti *Staphylococcus aureus* ke dalam susu tidak menyebabkan perubahan fisik susu, sehingga keberadaannya tidak disadari konsumen. Selain itu mikroorganisme yang sering digunakan sebagai indikator sanitasi dalam pangan yaitu *Escherichia coli*. Adanya *E.coli* di dalam suatu makanan menunjukkan telah terjadi kontaminasi karena sanitasi yang tidak baik selama persiapan produk maupun pengolahan. Spora mikroorganisme patogen tidak hilang oleh proses pasteurisasi, oleh karena itu upaya untuk menjaga kualitas susu pasteurisasi dengan menyimpannya dalam suhu rendah (Hutagaol, 2013).

Hasil dari olahan susu pasteurisasi adalah susu UHT dan milkshake. Susu milkshake ini sendiri adalah susu kocok dari campuran susu sapi, susu bubuk *full cream*, gula dan *flavour*. Pengolahan susu pasteurisasi menjadi milkshake bukan hanya menambah nilai ekonomis dari susu ini, tetapi juga menambah cita rasa dan daya tarik dari susu pasteurisasi. Selain itu dengan pengolahan susu pasteurisasi menjadi milkshake serta penyimpanan yang tepat, dapat mengurangi resiko susu sapi yang mudah rusak. Produk milkshake susu sapi ini merupakan produk yang cocok dan baik untuk dinikmati oleh semua kalangan dari anak kecil hingga orang dewasa. Analisis usaha yang diperlukan agar dapat mengetahui apakah usaha tersebut memiliki nilai jual dan layak untuk dijalankan dapat dilihat berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Analisis Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa di Desa Krajan Timur Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produksi Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa di Desa Krajan Timur Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?

3. Bagaimana proses pemasaran Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan dari identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa di Desa Krajan Timur Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa di Desa Krajan Timur Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran Milkshake Susu Sapi dengan berbagai Varian Rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memberikan wawasan baru bagi mahasiswa untuk menciptakan sebuah usaha serta membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.
2. Menumbuhkan dan meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa untuk memanfaatkan peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa sebagai literatur tugas akhir yang serupa.