

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yoghurt merupakan hasil produk olahan susu fermentasi yang populer dikalangan masyarakat Indonesia. Yoghurt tidak hanya dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia akan tetapi juga masyarakat dunia. Produk minuman yoghurt digemari karena yoghurt diyakini sebagai minuman yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan bermanfaat bagi tubuh. Yoghurt juga dikenal sebagai produk minuman probiotik. Yoghurt mengandung bakteri probiotik yang dapat memperbaiki proses pencernaan karena terdapat mikroflora yang dibutuhkan dan dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen didalam saluran pencernaan (Legowo dkk, 2009).

Minuman probiotik adalah minuman yang mengandung bakteri seperti bakteri asam laktat (BAL) yang menguntungkan bagi saluran pencernaan karena dapat meningkatkan keseimbangan mikroflora usus dan mampu bertahan dalam keasamaan lambung, sehingga dapat menjaga usus dalam kuantitas yang cukup besar (Rizal dkk,2016). Susilorini, Malik dkk (2007), Bakteri yang digunakan dalam pembuatan minuman yoghurt adalah *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* yang hidup bersimbiosis. Bakteri asam laktat seperti *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* memiliki manfaat yang sangat baik bagi tubuh diantaranya adalah pertama jika dikonsumsi secara rutin dapat menghambat kadar kolestrol dalam darah karena bakteri tersebut berfungsi menghambat pembentukan kolestrol 2 dalam darah, kedua dapat meningkatkan daya tahan tubuh karena bakteri tersebut tergolong kedalam bakteri baik sehingga dapat menyeimbangkan bakteri jahat yang terdapat dalam susu skim dan bakteri tersebut dapat memperlancar saluran pencernaan (Legowo dkk, 2009).

Berdasarkan kandungan lemaknya, yoghurt dapat dibedakan dalam 3 kategori, yaitu: yoghurt yang mengandung minimum 3,25 % lemak susu, yoghurt dengan kadar lemak rendah bila mengandung lemak susu 0,5-2,0 % dan yoghurt tanpa lemak bila mengandung lemak kurang dari 0,5 %. Berdasarkan flavornya, ada "natural yoghurt" atau "plain yoghurt" yaitu yoghurt tanpa penambahan flavor lain sehingga rasanya sangat tajam dan "fruit yoghurt" yaitu yoghurt yang diberi flavor

sintetik dan zat pewarna. Proses pembuatan yoghurt, baik secara tradisional maupun modern, secara garis besar terdiri dari atas 4 langkah dasar, yaitu : pemanasan, inokulasi, inkubasi, dan pendinginan.

Kegiatan magang ini dapat menjadikan mahasiswa yang mampu dalam berinteraksi dan dapat bekerja sesuai pada bidangnya. Hasil dari kegiatan ini diharapkan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pengolahan yoghurt yang ada di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah untuk nantinya dapat diterapkan sebagai sarana untuk menggali beberapa wawasan atau ilmu di bidang tersebut sebanyak mungkin guna dapat dijadikan bekal saat bekerja setelah lulus dari Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Praktik kerja lapang ini dilakukan agar dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan yoghurt dapat menghasilkan produksi susu olahan yang berkualitas, dapat menambah wawasan dan keterampilan dalam proses pengolahan yoghurt dalam suatu perusahaan atau industri dan dapat menerapkan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan di bidang lapang khususnya sapi perah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Melatih dan meningkatkan kemampuan dalam keterampilan di bidang peternakan khususnya pada proses pengolahan yoghurt guna dapat memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri.

1.2.3 Manfaat Magang

Dapat memperoleh wawasan dan keterampilan di bidang pengolahan yoghurt, melatih skill, dan menambah pengalaman bekerja dalam industri peternakan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah Kecamatan Jabung Kabupaten Malang, dengan komoditi sapi perah

dan susu olahan yang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus 2022 sampai 30 November 2022.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam magang ini yakni dengan mengikuti serta melaksanakan semua kegiatan di bidang pengolahan yoghurt sapi perah yang ada di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah, selain itu mengumpulkan informasi melalui diskusi dengan pekerja yang ada di lapang dan pembimbing lapang yang ada di Koperasi Produsen Agro Niaga Jabung Syariah.