

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu dan produk olahannya merupakan sumber yang mengandung hampir seluruh zat gizi yang dibutuhkan tubuh manusia. Susu mengandung asam-asam lemak esensial yang tidak dapat dibentuk oleh tubuh dan sangat dibutuhkan dalam membangun kecerdasan otak manusia. Selain itu, beberapa jenis zat gizi yang terkandung dalam susu seperti laktosa dan kasein, tidak dapat ditemukan pada bahan makanan lainnya (Indrie Ambarsari, Qanytah, 2013).

Di Jawa Timur banyak yang mengolah susu menjadi produk olahan susu salah satunya adalah KUD Argopuro di Kecamatan Krucil. KUD Argopuro merupakan sebuah koperasi yang bergerak dalam usaha penampungan, proses produksi susu sapi perah dari para peternak di wilayah Kecamatan Krucil. Koperasi ini selalu berusaha agar kualitas hasil produksinya dapat diterima dan diminati berbagai pihak. Hasil produksi susu murni KUD Argopuro ini nantinya akan didistribusikan ke PT Nestle Indonesia. Selain itu, KUD Argopuro juga dijadikan sebagai tempat wisata edukasi yang berlokasi di Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur. Edukasi dilakukan kepada anak sekolah yaitu dari sekolah TK, SD, SMP, SMA hingga ke perguruan tinggi dan ada juga komunitas-komunitas lainnya. Dalam edukasi ini mereka dikenalkan dengan sapi perah, cara pemerahan susu dan produk-produk minuman dan makanan yang terbuat dari susu sapi. Di tempat ini menyediakan berbagai fasilitas seperti paket edukasi, *cooking class*, *meeting room*, kantin/warung prasmanan, musholla, dan galeri produk sebagai pusat oleh-oleh produk susu. Produk unggulan dari KUD Argopuro adalah produk olahan susu pasteurisasi dengan cita rasa vanilla, coklat, melon dan strawberry.

Seiring perkembangan zaman kebutuhan akan sumber protein hewani khususnya susu, bagi masyarakat Indonesia semakin berkembang dengan pesat sehingga para peternak maupun produsen susu dituntut lebih profesional dalam penyediaan konsumsi protein hewani yang berkualitas. Penyediaan tersebut tidak

terlepas dari pengawasan kualitas susu yang disebut sebagai *Good Manufacturing Product* (GMP).

CPMB atau *Good Manufacturing Practice* GMP merupakan salah satu sistem standarisasi untuk meningkatkan mutu produksi yang terkait dengan keamanan konsumen yang mengkonsumsinya. Penerapan GMP sangat penting karena dapat mencegah kerusakan yang akan terjadi pada suatu hasil dari suatu industri khususnya bidang pangan. Pencegahan ini dilakukan baik dari awal proses sampai dengan hasil proses sampai pada konsumen. Selain itu GMP juga dapat meningkatkan keefisienan pekerjaan saat melakukan proses produksi di suatu perusahaan. Tingkat keefisienan ini sangat penting untuk menaikkan mutu dari suatu produk maupun perusahaan itu dikalangan masyarakat. Penerapan GMP pada suatu perusahaan makanan nilai mutu perusahaan tersebut akan meningkat.

Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dapat dilakukan jika telah memenuhi *Standard Operating Procedure* (SOP). Prosedur SOP merupakan alat bantu dalam menjalankan GMP dan memiliki karakteristik yang umum pada sistem GMP. Prosedur SOP berisi tentang perencanaan tertulis untuk menjalankan GMP, syarat agar aplikasi GMP dapat dimonitor dan adanya tindakan koreksi adalah jika terdapat keluhan, verifikasi dan dokumentasi. Penerapan GMP KUD Argopuro dilakukan mulai dari proses penerimaan bahan baku, pengolahan, dan penyimpanan. Pada penerapan GMP ini diperhatikan dari standar operasional prosedur dan mutu produk yang diinginkan oleh konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di KUD Argopuro adalah sebagai berikut :

1. Memberikan gambaran nyata dari aplikasi ilmu yang diperoleh selama kuliah.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan.
3. Memenuhi persyaratan kelulusan kelulusan jenjang DIII program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.

4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus Praktek Kerja Lapang (PKL) di KUD Argopuro adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan GMP terhadap produk susu pasteurisasi di KUD Argopuro.
2. Mempelajari aspek produksi meliputi mutu dan sanitasi.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang

Manfaat Praktek Kerja Lapang di KUD Argopuro :

1. Menambah pengetahuan terkait dengan proses pengolahan susu pada perusahaan.
2. Menambah hubungan relasi antara Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan serta melatih mahasiswa untuk mengetahui penerapan teori dalam praktek secara nyata..

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi suatu perusahaan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan, dipertimbangkan, dan direncanakan dengan baik. Karena hal ini menyangkut efektifitas dan efisiensi terhadap aktifitas perusahaan untuk meningkatkan keuntungan dan menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Bila terjadi kesalahan dalam menentukan lokasi perusahaan dapat berakibat mundurnya aktifitas perusahaan. Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di KUD Argopuro, Dusun Timur, Krucil, Probolinggo.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di KUD Argopuro Krucil oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dari Program Studi Teknologi Industri Pangan Praktek Kerja Lapang (PKL) tersebut dilaksanakan mulai tanggal 1 Oktober sampai dengan 31 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survei ke lokasi fasilitas produksi.

2. Demontrasi

Demonstrasi dilakukan dengan Praktek Kerja Lapang secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di KUD Argopuro Krucil dan dibawah bimbingan Pembimbing Lapang.

3. Wawancara

Diskusi dan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik di fasilitas produksi maupun manajemen.

4. Dokumentasi

Pencarian dan mengumpulkan dokumen-dokumen, laporan-laporan, buku-buku yang berhubungan dengan obyek pembahasan