

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Salah satu tren yang menarik perhatian adalah pengembangan produk berbasis rumput laut. Rumput laut, yang kaya akan nutrisi seperti vitamin, mineral, dan serat, semakin populer sebagai bahan baku dalam berbagai produk, termasuk minuman susu, ditengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat, UKM Cita Alam Nusantara berusaha menghadirkan inovasi dengan memproduksi minuman susu pasteurisasi yang mengandung rumput laut.

Proses pasteurisasi merupakan metode yang penting dalam produksi susu untuk memastikan keamanan dan kualitas produk. Metode ini tidak hanya membunuh mikroorganisme patogen, tetapi juga mempertahankan nilai gizi susu. UKM Cita Alam Nusantara penggunaan rumput laut dalam susu pasteurisasi tidak hanya memberikan manfaat kesehatan tambahan, tetapi juga mendukung keberlanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal. Hal ini sejalan dengan tren global yang mengedepankan produk alami dan ramah lingkungan.

Meningkatnya permintaan akan produk yang sehat dan inovatif, UKM Cita Alam Nusantara berkomitmen untuk tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga memberikan edukasi kepada konsumen tentang manfaat rumput laut, diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu alternatif minuman sehat yang diminati oleh masyarakat luas, serta berkontribusi pada perekonomian lokal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan**

1. Mengetahui proses produksi minuman susu pasteurisasi rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap minuman susu pasteurisasi rumput laut di UKM Cita Alam Nusantara.

### **1.2.2 Manfaat**

1. Menambah pengalaman dan memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri pangan.
2. Melatih keterampilan dan kecekatan dalam bekerja, dapat menjadikan terhadap pekerjaan di dalam industri.

## **1.3 Lokasi dan Pelaksanaan**

Lokasi magang bertempat di UKM Cita Alam Nusantara Malang - Jawa Timur. Magang dilaksanakan selama 4 bulan yang dimulai dari 20 Agustus 2024 sampai dengan tanggal 20 November 2024 dengan hari kerja senin hingga jumat dengan waktu senin hingga jumat 08.00-12.00 WIB.