

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah populasi yang besar setelah Cina, India dan USA. Hal ini tentu menjadi peluang yang baik pada sektor industri pangan, khususnya dalam bidang pengolahan susu. Seiring berkembangnya zaman, kesadaran akan kebutuhan gizi semakin meningkat. Pemenuhan kebutuhan gizi dapat dilakukan dengan mengonsumsi produk-produk hewani salah satunya adalah susu. Pengolahan susu dilakukan untuk meningkatkan daya simpan susu serta menambah nilai gizi dan variasi dalam konsumsi.

Menurut Triratnawati (2017) tingkat konsumsi susu di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan beberapa negara lainnya. Kebanyakan masyarakat Indonesia menganggap susu hanya sebagai pelengkap makanan. Hal ini dibuktikan oleh Badan Pusat Statistik tahun 2021, bahwa tingkat konsumsi susu masyarakat Indonesia mencapai angka 16,27 kg per kapita/tahun pada Tahun 2020. Data tersebut meningkat sebesar 0,25% dibandingkan pada tahun 2019. Namun produksi susu dalam negeri masih sangat kurang untuk memenuhi konsumsi masyarakat. Pada tahun 2023 produksi susu dalam negeri mengalami penurunan dari tahun sebelumnya, yakni hanya 837.223,20 ton (Badan Pusat Statistik, 2024).

Susu memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, mineral, karbohidrat, lemak, dan vitamin, sehingga menjadi media yang ideal bagi mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang. Akibatnya, susu dapat rusak dalam waktu singkat dan menjadi tidak layak konsumsi (Amallia & Anggraini, 2017). Untuk mencegah kerusakan dan menjamin keamanan pangan bagi konsumen, susu perlu diolah menjadi produk olahan seperti melalui pasteurisasi, sterilisasi, fermentasi, atau diubah menjadi susu bubuk dan keju. Pengolahan ini tidak hanya mencegah kerusakan tetapi juga menambah nilai dan meningkatkan daya tahan susu.

Pesatnya perkembangan teknologi juga menjadi salah satu faktor yang menjadikan adanya perubahan dalam beberapa aspek kehidupan masyarakat dalam bidang pangan. Kemajuan teknologi saat ini tidak bisa dipisahkan dari kehidupan

masyarakat. Teknologi pengolahan pangan memiliki peran yang penting dalam meningkatkan nilai tambah suatu produk. Hal ini juga menyangkut dalam beberapa ruang lingkup termasuk dalam penyediaan dan penanganan bahan baku sampai pada tahap proses pengemasan serta distribusi produk hingga siap dikonsumsi oleh konsumen atau masyarakat.

Produk berbahan dasar susu sangat mudah mengalami kontaminasi dan kerusakan yang dapat membahayakan konsumen. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan terjaga mutunya, perlu dilakukan pengawasan kualitas secara ketat, terutama untuk produk berbahan dasar susu yang mudah rusak dan dapat membahayakan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, pengawasan kualitas harus dilakukan mulai dari proses pra-pemerasan, pemerasan, produksi, pengemasan, penyimpanan, hingga produk tersebut sampai ke tangan konsumen (Widyaningtyas, 2021).

CV Cita Nasional merupakan salah satu perusahaan pengolahan susu yang berada di Jawa Tengah, tepatnya berada di Jl. P. Diponegoro Km. 5 SAL, RT:-/RW:01, Dusun Pendingan, Desa Sumogawe, Kec. Getasan, Kab. Semarang. CV Cita Nasional berfokus pada pengolahan susu murni menjadi susu pasteurisasi dan homogenisasi yang dikemas dalam bentuk kemasan pre pack (bantal) dan cup. Perusahaan ini berkomitmen untuk menjaga kualitas produknya agar memenuhi standar yang prima, aman untuk dikonsumsi, sesuai dengan kebijakan internal perusahaan, dan peraturan pemerintah yang berlaku.

CV Cita Nasional dipilih sebagai lokasi dalam melaksanakan praktik kerja lapangan dikarenakan sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh mahasiswa Teknologi Pangan, terutama terkait beberapa kurikulum mata kuliah yang berkaitan dengan pengolahan susu, pengendalian proses, pengawasan mutu, uji sensorik, hygiene sanitasi, dan teknologi pengemasan. Faktor lain yang menjadikan CV Cita Nasional dipilih sebagai lokasi praktik kerja lapangan yaitu bahwa perusahaan ini telah menerapkan sistem pengawasan mutu yang ketat dan mengikuti standar keamanan pangan yang berlaku. Hal ini merupakan bukti bahwa terdapat banyak ilmu yang bisa didapatkan dari setiap proses produksi mulai tahap awal hingga tahap akhir pada pengolahan produk sesuai standar mutu yang baik.

Praktik Kerja Lapangan ini difokuskan pada proses produksi, pengawasan, serta penjaminan mutu susu pasteurisasi dan homogenisasi di CV Cita Nasional. Pemilihan aspek produksi dan pengawasan mutu ini didasarkan oleh beberapa pertimbangan, diantaranya proses produksi, pengawasan, dan penjaminan mutu mempunyai peranan penting dalam menentukan kualitas mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan. Selain itu, aspek ini dipilih untuk memperdalam dan mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan untuk diaplikasikan secara langsung dalam industri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan praktik kerja lapangan adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan pada mahasiswa di bidang industri pangan, khususnya pengolahan susu, guna memperoleh bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman dan analisis serta kemampuan mahasiswa pada setiap proses produksi di CV Cita Nasional, Kabupaten Semarang
3. Melatih untuk berfikir kritis dan mampu memadukan perbedaan maupun persamaan antara teori perkuliahan dan praktik langsung di dunia industri dengan keadaan yang sebenarnya
4. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi praktik kerja lapangan yaitu CV Cita Nasional, Kabupaten Semarang
5. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi dan bersosialisasi secara profesional di dunia kerja

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan

Tujuan pelaksanaan praktik kerja lapangan di CV Cita Nasional adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi di CV Cita Nasional
2. Mengetahui pengawasan dan penjaminan mutu susu pasteurisasi dan homogenisasi di CV Cita Nasional
3. Melakukan analisa sistem pengendalian mutu pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi
4. Melakukan analisa efisiensi proses produksi dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat dari pelaksanaan praktik kerja lapangan di CV Cita Nasional adalah:

a) Manfaat untuk mahasiswa

1. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan di lapangan sekaligus melatih keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengasah keterampilan dan pengetahuan secara langsung di lapangan sehingga skill yang dimiliki lebih baik
3. Mahasiswa mampu mengenali dan menganalisis masalah-masalah yang ada pada proses produksi di industri dan memberikan solusi dengan baik
4. Menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman proses produksi, pengawasan dan penjaminan mutu susu pasteurisasi dan homogenisasi di CV Cita Nasional

b) Manfaat untuk Institusi Pendidikan

1. Mendapatkan informasi mengenai perkembangan IPTEK yang diterapkan di CV Cita Nasional
2. Meningkatkan kerjasama yang lebih intensif dengan CV Cita Nasional
3. Terciptanya hubungan yang baik antara pihak akademisi (universitas) dan pihak praktisi (industri)
4. Terciptanya hubungan kerjasama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan praktik kerja lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dilaksanakan di CV Cita Nasional yang berlokasi di Jl. P. Diponegoro Km. 5 SAL, RT:-/RW:01, Dusun Pendingan, Desa Sumogawe, Kec. Getasan, Kab. Semarang, Jawa Tengah. Kegiatan praktik kerja lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2024 hingga 20 November 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan dari penyelenggaraan kegiatan praktik kerja lapangan adalah sebagai berikut:

1. **Observasi** Metode ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara mengamati dan mengambil data secara langsung dengan cermat di lapangan. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengetahui secara lebih rinci alur proses produksi mulai dari tahapan awal hingga akhir, terutama pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi. Sehingga dapat menghitung dan mengetahui nilai efisiensi proses, faktor penyebab penurunan kualitas, dan sistem pengawasan mutu yang diterapkan di CV Cita Nasional.
2. **Wawancara** Metode wawancara ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan cara berkomunikasi atau tanya jawab secara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, manajer produksi, operator, teknisi, quality control, kepala shift, kepala bagian, dan karyawan lainnya. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk dan sistem pengawasan mutu pada proses produksi susu pasteurisasi dan homogenisasi.
3. **Studi Pustaka** Metode ini merupakan suatu metode yang dilakukan dengan kajian yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan. Melengkapi data dengan literatur yang relevan melalui internet, buku, jurnal dan lain-lain. Hal ini dilakukan dengan tujuan mengaplikasikan informasi pada data pengamatan yang telah diperoleh.

4. **Penyusunan Laporan** Penyusunan laporan dilakukan berdasarkan data dan informasi yang telah didapatkan selama pelaksanaan praktik kerja lapangan. Hasil tersebut kemudian diolah secara sistematis dan jelas kedalam bentuk laporan praktik kerja lapangan yang telah disahkan oleh pembimbing.