

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan salah satu produk utama peternakan sapi perah yang memiliki gizi lengkap karena mengandung semua zat yang diperlukan tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral penting seperti kalsium dan fosfor dan berperan besar dalam pemenuhan gizi sebagai sumber protein untuk pertumbuhan, menjaga stamina, serta membentuk kecerdasan secara optimal menciptakan masyarakat yang sehat dan berkualitas. Susu yang banyak dikenal konsumen dan menyebar dipasaran adalah susu sapi karena faktor kebiasaan dan ketersediaannya.

Kebutuhan susu sapi yang semakin meningkat setiap tahun harus diimbangi dengan usaha peningkatan produksi sehingga permintaan dapat terpenuhi dan terjadi pemerataan gizi dalam masyarakat. Anonim (2015) melaporkan bahwa data Badan Pusat Statistik menunjukkan produksi susu di Indonesia khususnya provinsi Jawa Tengah meningkat dari 97.579 liter pada tahun 2013 menjadi 98.990 pada tahun 2014, data ini menunjukkan bahwa provinsi Jawa Tengah memiliki prospek yang sangat besar untuk mengembangkan industri pengolahan susu.

Dalam kehidupan sehari-hari, tidak semua konsumen dapat meminum susu sapi murni yang belum diolah dikarenakan beberapa faktor yaitu tidak terbiasa mencium aroma susu segar (mentah), tidak menyukai rasa susu segar yang terlalu amis dan hambar, serta kekhawatiran kontaminasi bakteri patogen. Upaya pengolahan susu segar dapat dilakukan dengan cara menambahkan citarasa lain atau mengubah menjadi bahan makanan dalam berbagai bentuk agar lebih menarik sehingga lebih disukai konsumen. Susu segar diolah menjadi berbagai macam produk baru tidak terlepas dari uji kualitas dalam proses pengolahannya. Uji kualitas susu dapat berupa uji organoleptik, uji fisik maupun uji kimia.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui pendidikan Politeknik Negeri Jember berusaha mencetak sumber daya manusia yang handal dan mampu bersaing di bidang peternakan. Salah satu program yang tercantum dalam

kurikulum pendidikan di Politeknik Negeri Jember adalah mengharuskan mahasiswa semester VI (enam) untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL). Program PKL ini bertujuan agar mahasiswa mendapat pengalaman dan wawasan yang luas di lapangan yang kemudian dibandingkan dengan teori yang telah didapat di perkuliahan.

CV.Cita Nasional Salatiga merupakan suatu perusahaan dalam bidang pengolahan pasteurisasi dan homogenisasi susu dan yoghurt telah dilengkapi dengan fasilitas uji laboratorium, yaitu uji alkohol, uji lemak, uji reduktase total bakteri, uji total solid, uji berat jenis, peremajaan starter F1 dan F2, cek harian susu dan uji antibiotik. Tujuan tempat pemilihan PKL di CV.Cita Nasional karena proses pengolahan susu pasteurisasi dan homogenisasi serta pembuatan yoghurt telah menggunakan mesin otomatis serta menjaga kualitas susu, dengan kondisi perusahaan tersebut maka harapannya akan memperoleh pengetahuan tentang prosesing pasteurisasi dan homogenisasi susu.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL)

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami kegiatan di perusahaan yang dijadikan tempat PKL.
2. Menerapkan pengetahuan akademik dalam aplikasi lapang di lokasi PKL.
3. Melatih mahasiswa agar disiplin dalam kegiatan di perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Menambah pengetahuan yang lebih dalam tentang kontrol kualitas proses pasteurisasi dan homogenisasi susu.
2. Menambah pengetahuan kontrol kualitas pengemasan susu dan pengemasan hingga proses pemasaran hasil produk yoghurt CV. Cita Nasional maupun lingkungan lain.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja Praktek Lapang.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Cita Nasional pada tanggal 29 Februari sampai 29 Maret 2016.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam Praktek Kerja Lapang di CV.Cita Nasional Salatiga adalah mengikuti dan melaksanakan kegiatan yang dilakukan dilokasi perusahaan, selain itu kami mengumpulkan informasi melalui *interview* dan diskusi langsung dengan para pekerja dan pembimbing lapang.