

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga praktek kerja lapang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Mata kuliah magang kerja industri ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

CV. Ramkar Farm Hasmlilk merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan, khususnya produk olahan susu. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2005 yang sebelumnya berdiri dibawah unit KPS. Gunung Gede Sukabumi. Produk utama di CV. Ramkar Farm Hasmlilk ini adalah susu murni dan yoghurt. Kemudian berkembang lagi dengan menghasilkan es susu, *milk stick*, permen karamel, dodol susu, dan lain-lain. Produk-produk susu tersebut diberi merek dagang HASMILK.

Susu sapi merupakan salah satu bahan pangan yang berupa cairan dan berasal dari ambing sapi sehat dan bersih. Secara alaminya susu mengandung banyak komponen gizi yang dibutuhkan manusia sehingga susu mempunyai manfaat yang sangat tinggi bagi kebutuhan nutrisi manusia.

Pasteurisasi merupakan suatu metode penanganan atau perlakuan pendahuluan menggunakan energi panas. Metode ini digunakan untuk beberapa jenis bahan pangan yang bersifat cair seperti: susu, sirup dan lain-lain. Ada beberapa

yang terkadang membawa bibit penyakit dengan mengurangi seminimal mungkin kehilangan zat gizinya dan mempertahankan semaksimal mungkin rupa dan cita rasa susu mentah segar. Adapun pengertian pasteurisasi menurut Early (1992) dalam Inke (2008) menyatakan bahwa pasteurisasi merupakan suatu proses untuk meminimumkan kemungkinan resiko kesehatan yang timbul dari mikroorganisme patogen dalam susu dengan perlakuan pemanasan, tetapi tidak berpengaruh terhadap viskositas dan warna susu.

Menurut Buckle *et al.*, (1987 b), ada beberapa cara pasteurisasi dengan panas yang umum dikenal, seperti *Holder Method* dan *High Temperature Short Time* (HTST). Pasteurisasi yang umum dikenal yaitu LTLT (*Low Temperature Long Time*) dan HTST (*High Temperature Short Time*). Pasteurisasi dengan metode LTLT dalam *Holder Method* yaitu susu dipanaskan pada suhu 65°C selama 30 menit. Pada metode HTST, susu dipanaskan selama 15-16 detik dengan menggunakan alat pemanas berbentuk lempengan pada suhu 71,7°C. Industri pengolahan susu menerapkan HTST yaitu melakukan pasteurisasi selama 15 detik pada 15 detik pada suhu 80°C pada unit *pasteurizer*, susu akan dipertahankan suhunya selama 15 detik, yang segera diikuti dengan pendinginan cepat untuk meminimalisir adanya kerusakan pada kandungan gizi susu.

Susu pasteurisasi menurut Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (2002 b) adalah susu segar yang telah mengalami proses pemanasan pada suhu 63°-66°C selama minimum 30 menit atau pemanasan 72°C selama 15 detik, kemudian segera didinginkan sampai suhu 10°C dan diperlakukan secara aseptis lalu disimpan pada suhu maksimum 4,4°C. Muchtadi dan Sugiyono (1992) menyatakan, masa simpan susu pasteurisasi maksimal 6 hari, terhitung sejak proses produksi dan disimpan dalam *freezer*. Kondisi ini menurut adanya control yang baik dari pihak produsen terhadap suhu penyimpanan susu pasteurisasi yang biasanya dianjurkan pada suhu 4°C. Sebaiknya pada tiap kemasan terdapat petunjuk penyimpanan serta informasi lain yang diperlukan.

Berdasarkan beberapa hal diatas maka penyusun akan mencoba membahas mengenai Proses Produksi Susu Pasteurisasi Di CV. Ramkar Farm Hasmilk Sukabumi – Jawa Barat.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Ramkar Farm Hasmilk adalah sebagai berikut:

- a. Dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
- b. Dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (S.ST).
- c. Dapat memberikan bekal dan pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Ramkar Farm Hasmilk yaitu sebagai berikut:

- a. Dapat mengetahui dan memahami proses produksi susu psteurisasi di CV. Ramkar Farm Hasmilk
- b. Dapat mengetahui analisa kelayakan usaha di CV. Ramkar Farm Hasmilk

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) ini adalah:

- a. Dapat mengetahui dan memahami bagaimana proses produksi susu pasteurisasi di CV. Ramkar Farm Hasmilk
- b. Dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat di pergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.

- c. Dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Ramkar Farm Hasmlilk yang berlokasi di Jalan Raya Cimangkok No. 7 RT 03/05 Cimangkok Sukabumi-Jawa Barat. PKL dimulai dari tanggal 07 Maret sampai dengan 07 Mei 2016. Kerja praktek dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Sabtu dari pukul 06.00-17.00. waktu istirahat dan makan siang pukul 12.00-13.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) menggunakan beberapa metode diantaranya adalah:

1.4.1 Praktek Lapang

Metode ini, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada dilapangan mulai dari penerimaan susu segar, proses pasteurisasi. Penurunan suhu I, penurunan suhu II, pencampuran, pengemasan, dan penyimpanan.

1.4.2 Demonstrasi

Metode ini mencakup demonstrasi langsung kegiatan di lapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu.

1.4.3 Wawancara

Metode ini, mahasiswa mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja, pembimbing lapang, manager-manager bagian di CV. Ramkar Farm Sukabumi. Metode wawancara merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

1.4.4 Observasi

Metode observasi ini, mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi.

1.4.5 Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di CV. Ramkar Farm Hasmlilk atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya. Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi topik relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti.