

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu kental manis dan krimer kental manis adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu dan gula hingga mencapai tingkat kepekatan tertentu, atau merupakan hasil rekontitusi susu bubuk dengan penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah pembusukan. Produk di kemas secara kedap (*hermetis*) dan dilakukan proses pasteurisasi. Susu kental manis kadar lemak susunya tidak kurang dari 8% sedangkan krimer kental manis kadar lemaknya mencapai 10%. Dalam menghasilkan produk susu kental manis yang aman, diperlukan penerapan sistem keamanan pangan. Salah satu sistem keamanan pangan yang diakui dunia adalah FSSC 22000:2011. Sistem keamanan pangan ini merupakan sertifikasi perusahaan dalam hal keamanan pangan yang bertujuan untuk mengharmoniskan persyaratan keamanan pangan pada skala global untuk bisnis dalam rantai makanan. Tujuan perusahaan mendapatkan sertifikasi FSSC 22000:2011 menghasilkan produk yang aman, menunjukkan kesesuaian dengan persyaratan keamanan pangan, memberikan bukti kesesuaian terhadap persyaratan pelanggan yang disepakati bersama terkait dengan keamanan pangan, komunikasi secara efektif, memenuhi kesesuaian dengan kebijakan keamanan pangan yang di canangkan, mendapatkan sertifikasi dan registrasi. Agar penerapan FSSC 22000:2011 berjalan lancar, maka setiap perusahaan harus menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), GMP (*Good Manufacturing Practies*), SSOP (*standart Sanitaion Operational Prosedure*), PAS 220 yang disertai penerapan sistem manajemen menurut standar ISO 22000:2005. HACCP merupakan suatu system kontrol dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang berdasarkan atas identifikasi titik-titik krisis di dalam setiap tahap penanganan dan proses produksi. GMP merupakan suatu pedoman dalam memproduksi makanan dengan tujuan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai tuntutan konsumen. SSOP merupakan prosedur standart penerapan

prinsip pengelolaan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan *hygiene*. PAS 220 adalah suatu standar berupa persyaratan yang mengatur dasar-dasar diselenggarakannya proses produksi pangan yang aman.

PT. Ultrajaya Milk Industry Tbk merupakan perusahaan besar yang bergerak di bidang pengolahan susu yang salah satunya Departemen Susu Kental Manis (SKM) yang telah mendapatkan sertifikasi ISO 22000:2005. Pembuatan susu kental manis menggunakan bahan baku utama berupa bubuk powder yang rekonstitusi dan di tambahkan sebagai bahan baku di proses melalui beberapa tahap yaitu pencampuran bahan baku, penyaringan, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan, kristalisasi dan pengemasan. Standar ISO 22000:2005 diterapkan agar produk yang di hasilkan sesuai dengan standar internasional dan dapat memenuhi harapan konsumen dalam hal keselamatan pangan. Sebagai persyaratan penerapan ISO 22000:2005 tersebut dilaksanakan HACCP yang meliputi pengendalian diatas bahaya biologi, kimia dan fisik yang berpotensi membahayakan keselamatan konsumen, selain itu sebagai dasar dilakukan penerapan sistem GMP yang meliputi cara-cara memproduksi makanan yang baik. Serta SSOP yang meliputi keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan makanan, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan kerja, pencegahan diri dari pemalsuan, pelabelan dan penyimpanan yang tepat, pengendalian kesehatan karyawan dan pemberantasan hama.

Pada tahun 2014 Departemen Susu Kental Manis (SKM) masa berlaku sertifikat ISO 22000:2005 sudah berakhir. Sesuai dengan kebijakan manajemen, sertifikat keamanan pangan di tingkatkan standarnya menjadi FSSC 22000:2011. Tujuan dari peningkatan standar sertifikat keamanan pangan tersebut yaitu agar produk-produk Susu Kental Manis (SKM) di PT.Ultrajaya lebih banyak dikenal di luar.

Pencapaian produk makanan yang aman melalui penerapan FSSC 22000:2011, dengan elemen-elemen HACCP, GMP, SSOP dalam departemen Susu Kental Manis (SKM) harus dilaksanakan dengan baik dan benar untuk mendukung tercapainya produk yang aman bagi konsumen. Mengingat pentingnya penerapan FSSC 22000:2011 tersebut maka perlu dilakukan

pengkajian dengan cara berperan secara langsung dalam kegiatan di PT.Ultrajaya Milk Industry Tbk.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Beberapa tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang kerja industri (MKI) ini adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan bagi mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan lokasi Magang Kerja Industri (MKI) secara umum.
2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu yang didapatkan dalam perkuliahan pada kegiatan magang di lapangan.
3. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam membandingkan teori-teori yang didapatkan dalam kegiatan perkuliahan dengan keadaan sesungguhnya yang terjadi di dunia kerja.

1.2.2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang kerja industri (MKI) ini adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari pentingnya penerapan FSSC 22000:2011 dalam Departemen Susu Kental Manis (SKM) di PT. Ultrajaya Milk Industry Tbk Bandung.
2. Berpartisipasi dalam proses kegiatan yang berlangsung di Departemen Susu Kental Manis (SKM) di PT. Ultrajaya Milk Industry Tbk Bandung.

1.2.3. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Magang Kerja Industri (MKI)

Kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) dilaksanakan di PT. Ultrajaya Milk Industri Tbk Bandung yang berada di Jl. Raya Cimareme No. 131, Padalarang, Kabupaten Bandung Barat. Waktu pelaksanaan Magang Kerja Industri (MKI) pada Tanggal 03 Maret 2014 sampai dengan 31 Mei 2014.