

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu adalah hasil pemerahan sapi atau hewan menyusui lainnya, yang dapat dimakan atau bisa juga digunakan sebagai bahan makanan, yang tidak dikurangi komponen - komponennya atau ditambah bahan - bahan lain. Susu merupakan produk pangan yang hampir sempurna kandungan gizinya dan sangat dianjurkan dikonsumsi terutama oleh anak - anak yang sedang berada dalam masa pertumbuhan (Hadiwiyoto, 2004). Susu merupakan sumber energi karena mengandung banyak laktosa dan lemak, disebut juga sumber zat pembangun karena banyak mengandung protein dan mineral serta berbagai bahan-bahan pembantu dalam proses metabolisme seperti mineral dan vitamin. Secara kimiawi susu normal mempunyai komposisi air (87,20%), lemak (3,70%), protein (3,50%), laktosa (4,90%), dan mineral (0,07%) (Sanam et al. 2014). Susu sapi juga bisa diolah menjadi beberapa makanan dan minuman olahan susu sapi yaitu keju, yoghurt, krim, mentega dan es krim.

Krim adalah produk susu kaya lemak susu yang diperoleh dengan proses pemisahan yang memisahkan lemak susu dari komponen susu lainnya. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 35%. Sedangkan krim yang diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan asam yang sesuai. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%.

PT Yummy Food Utama merupakan salah satu industri pengolahan susu di Indonesia. Salah satu produk yang dihasilkan adalah Krim Mascarpone. Pengawasan mutu Krim Mascarpone di PT Yummy Food Utama dilakukan dari bahan baku hingga produk akhir yang dapat dikonsumsi konsumen. Hal ini selaras dengan upaya pemerintah untuk melindungi konsumen dan produsen akan pangan yang sehat dan aman dikonsumsi.

B. Tujuan Praktik Kerja Lapangan

a. Tujuan Umum

1. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Analis Farmasi dan Makanan, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin.
2. Menerapkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan di bangku kuliah, untuk penerapan di Industri Farmasi maupun Laboratorium Farmasi dan Makanan
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa

b. Tujuan Khusus

1. Mampu menerapkan tata kerja di lapangan khususnya di Laboratorium Farmasi dan Makanan
2. Mengetahui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang dilakukan pada industri makanan di PT. Yummy Food Utama
3. Mampu menyesuaikan diri dalam lingkungan industri sehingga siap untuk praktek di lingkungan tersebut
4. Mampu berkomunikasi dan menjalin hubungan dengan masyarakat
5. Mampu melaksanakan pekerjaan di Laboratorium

C. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat yang dapat diambil dari Praktek Kerja Lapangan Industri bagi mahasiswa DIII Analis Farmasi dan Makanan yaitu sebagai latihan praktik khususnya di bidang makanan dan membandingkan antara teori dasar yang pernah diperoleh selama di bangku kuliah dengan teori dan praktek yang sebenarnya, selain itu juga untuk memberikan gambaran kepada mahasiswa mengenai kegiatan produksi dan proses pengawasan mutu yang diterapkan pada industri makanan di PT. Yummy Food Utama.

D. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan selama 3 bulan pada tanggal 5 Februari 2024 sampai 7 Mei 2024 bertempat di PT. Yummy Food Utama yang beralamat di Jl. Raya Bogor No. 40 KM 22, Cijantung, Ciracas, Jakarta Timur.