



BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Produk hasil peternakan khususnya susu sapi sering mendapat perhatian yang cukup serius untuk lebih dikembangkan. Ditinjau dari kandungan susu sendiri yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Susu merupakan salah satu bahan makanan bergizi tinggi dengan protein tinggi digemari masyarakat sebagai pelengkap gizi sehari – hari. Maka dari itu seiring perkembangan masyarakat luas mulai menyadari pentingnya pemenuhan gizi dan kualitas bahan makanan di samping kecukupan dalam kuantitas. Susu sendiri dapat diperoleh dari hasil pemerahan sapi – sapi betina atau hewan menyusui lainnya yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan makanan yang sehat, tidak dikurangi komponen – komponennya dan tidak ditambah dengan bahan – bahan lainnya. Susu hasil pemerahan tersebut ditampung di suatu tempat, salah satu perusahaan yang mengolah susu segar di daerah Jombang yaitu UD. Saputra Jaya. Perusahaan tersebut menampung susu hasil pemerahan yang nantinya disterilisasikan lalu dikirimkan kepada pabrik pengolahan susu menjadi berbagai produk seperti susu bubuk, keju, yoghurt dan lain – lain.

Teknologi pengolahan susu untuk mengubah susu menjadi produk lain seperti susu bubuk sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas produk susu sehingga nantinya tetap dapat merebut pasar penjualan. Ditinjau dari kandungan susu yang merupakan salah satu produk yang mudah rusak karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan pH antara 6-7 merupakan kondisi yang tepat bagi mikroba pembusuk untuk tumbuh. Hal ini menyebabkan beragam modifikasi pemrosesan susu agar susu dapat bertahan lebih lama. Salah satu caranya adalah dengan mengubah susu menjadi bentuk bubuk. Salah satu dalam pengolahan susu adalah pembuatan susu bubuk. Proses pembuatan susu bubuk menggunakan prinsip pengeringan yang tidak lepas dari proses pindah masa dan pindah panas. Pengeringan akan terjadi saat aktivitas air bahan lebih besar daripada kelembaban relatif kondisi bahan, sehingga akan terjadi perpindahan molekul air dari bahan ke



Laporan Praktik Kerja Lapangan

UD Saputera Jaya

Galengdowo - Jombang

udara (dehidrasi). Dengan demikian perlu diperhatikan setiap proses maupun alat yang digunakan agar dapat menghasilkan produk susu yang berkualitas yang dapat memenuhi gizi bagi tubuh.

I.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan praktik kerja lapangan dalam proses produksi susu cair menjadi susu bubuk di UD. Saputra Jaya adalah :

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai pengolahan susu cair segar sebelum pemasaran atau diolah menjadi produk lain
2. Untuk mempelajari gambaran umum perusahaan, struktur organisasi dan alat yang digunakan pada proses pembuatan susu bubuk
3. Untuk mengetahui pengembangan dalam pengolahan susu cair menjadi susu bubuk

I.3 Manfaat

Manfaat dari kegiatan praktik kerja lapangan dalam proses produksi susu cair menjadi susu bubuk di UD. Saputra Jaya adalah :

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana S-1 Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN "VETERAN" Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui secara langsung jalannya proses produksi susu cair UD Saputra Jaya dengan menggunakan teknologi yang ada.
3. Menambah wawasan mengenai aplikasi Teknik Kimia dalam bidang industri.