

**IBM USAHA PENGOLAHAN SUSU PASTEURISASI
DAN BIO YOGURT PT D-FARM AGRIPRIMA**
(IbM of Milk Pasteurization and Bio Yogurt at Small Industry
PT D-Farm Agriprima)

Rarah R. A. Maheswari¹⁾, Zakiah Wulandari¹⁾

¹⁾Dep. Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB

ABSTRAK

Keamanan pangan saat dianggap sangat penting pada industri makanan. Konsumen saat ini telah menyadari pentingnya keamanan pangan, sehingga kualitas dan jaminan keamanan pangan menjadi prioritas pada industri makanan. Penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *standard sanitation operating procedure* (SSOP) pada pengolahan pangan adalah salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menjamin keamanan pangan. GMP dan SSOP merupakan *prerequisite* untuk sistem HACCP. Ketersediaan sistem produksi dan sistem pemasaran yang mudah diterapkan pada skala industri kecil sangat diperlukan untuk menjamin produk yang dihasilkan aman dan sehat. Hal ini akan meningkatkan kepercayaan konsumen untuk membeli dan mengonsumsi produk yang dihasilkan industri kecil. Produk olahan susu berkualitas tidak hanya dapat diproduksi oleh industri besar, tapi juga dapat diproduksi pada skala kecil (kelompok peternak, koperasi).

Unit pengolahan susu D-Farm (PT D-Farm Agriprima) merupakan salah satu produsen susu skala kecil yang diharapkan juga mampu memproduksi produk olahan susu yang aman dan berkualitas. Tujuan kegiatan ini adalah melakukan observasi dan menyusun dokumen standar untuk penerapan sistem jaminan keamanan pangan pada proses pengolahan susu pasteurisasi dan yogurt di unit pengolahan susu D-Farm (PT D-Farm Agriprima).

Pelaksanaan kegiatan telah menghasilkan beberapa output yaitu manual *Good Handling Practices* (GHP), *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Good Distribution and Good Retailing Practices* (GDP dan GRP) yang disusun dalam bentuk instruksi kerja, serta instruksi kerja sanitasi dan hygiene karyawan dan ruangan, instruksi kerja produksi susu pasteurisasi dan produksi yogurt. Manual dan instruksi kerja ini akan terus disempurnakan. Penyusunan standar operasional prosedur (SOP) pengolahan susu fermentasi dan susu pasteurisasi, serta pelatihan pengolahan susu fermentasi dan susu pasteurisasi merupakan upaya untuk introduksi teknologi pengolahan yang berkaitan dengan cara berproduksi yang baik. Penyusunan Standar operasional prosedur (SOP) telah mencapai 100%. Selain kegiatan tersebut diatas, karyawan/manajemen D-Farm juga diberi pelatihan *Food Safety and Sanitation*. Pelatihan karyawan tentang hygiene dan sanitasi merupakan salah satu poin penilaian dalam pengurusan MD di BPOM RI.

Sampai saat ini telah diperoleh persetujuan pendaftaran produk pangan dari BPOM RI untuk 5 jenis produk susu pasteurisasi tertanggal 29 Juni 2010. Jenis-jenis produk yang telah diterima yaitu 1) Susu pasteurisasi rasa coklat (BPOM MD 205128001212); 2) Susu pasteurisasi rasa vanila (BPOM MD 205128002212); 3) Susu pasteurisasi plain (BPOM MD 205128003212); 4) Susu pasteurisasi rasa coklat (BPOM MD 205128004212) dan 5) Susu pasteurisasi rasa kopi moka (BPOM MD 205128002212). Persetujuan pendaftaran produk pangan dari BPOM RI untuk 5 jenis produk yogurt diperoleh tanggal 5 Agustus 2010 yaitu 1) Minuman yogurt berperisa stroberi (BPOM RI MD 205228006212) 2) Minuman yogurt berperisa mangga (BPOM RI MD 205228007212), 3) Minuman yogurt berperisa sirsak (BPOM RI MD 205228008212), 4) Minuman yogurt berperisa leci (BPOM RI MD 205228009212) dan 5) Minuman yogurt berperisa jambu (BPOM RI MD 205228010212).

Teknologi yang diintroduksikan di unit pengolahan susu D-Farm (PT D-Farm Agriprima) diharapkan dapat direplikasikan pada UMKM lainnya. Kualitas produk akhir yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh kualitas bahan baku susu segar. Oleh karena itu sistem yang diterapkan di D-Farm selain direplikasikan kepada kelompok peternak, koperasi atau pengusaha kecil pengolah susu dapat juga dapat diterapkan ditingkat peternak penghasil susu.

Kata kunci : IBM, Susu Pasteurisasi, Bio Yogurt.

ABSTRACT

Food safety is very important point in food industry. Nowadays consumers are more concern about food safety, therefore quality and food safety assurance take the top place in food industry. Application of GMP and SSOP in food processing is one of various ways to obtain food safety assurance. GMP and SSOP are prerequisite for HACCP system. Availability of production system and marketing system are easily applied at the small scale industry and make their products safe and healthy. Because of, it can increase consumer confidence to buy and to consume products. High Quality dairy products not only can be produced by big industry, but also can be produced at a small scale (cooperatives, farmers). PT D-Farm Agriprima as a small scale dairy industry is expected to produce guaranteed products which safe to eat. The objectives of this activity were: (1) observation on milk pasteurization, (2) yogurt production and arrangement process for quality assurance of work plan in order to obtain a HACCP certification plan. Implementation of activities have produced some output such as Standard Operational Procedure (SOP), Work Instruction Documents (including Good Distribution and Good Transportation Practices), Good Manufacturing Practices (GMP) Documents and Standard Sanitation Operating (SSOP) documents. Until now it has obtained approval of registration of food products from BPOM RI. D-Farm has obtained a license for 10 products (5 variants of pasteurized milk and 5 variants of yogurt).

Keywords : IBM, Pasteurisation milk, Bio Yogurt.

PENDAHULUAN

PT D-Farm Agriprima merupakan unit yang awalnya dikelola oleh Fakultas Peternakan IPB sejak tahun 1994 dengan aktivitas utama untuk mengembangkan usaha pengolahan susu. Pengembangan *D-Farm* merupakan implementasi model peternakan hulu hilir. Semenjak tahun 2007 unit pengolahan susu D-Farm dikelola oleh alumni Fakultas Peternakan IPB dengan mempekerjakan masyarakat di lingkaran kampus, sehingga tidak ada lagi pegawai IPB yang terlibat secara langsung dalam manajemen unit pengolahan susu D-Farm. Dengan demikian pegawai fakultas Peternakan IPB yang terlibat sebelumnya di unit pengolahan susu D-Farm dapat melaksanakan tugas pokok dan fungsinya masing-masing secara optimal. Saat ini alumni-alumni yang