BAB I

PENDAHULUAAN

1.1 Latar Belakang Kerja Praktek

Kota Bandung saat ini telah menjadi kota kuliner yakni kota yang memiliki objek wisata yang menawarkan makanan dan minuman sebagai produk utamanya. Banyak orang pindah profesi menjadi pedagang makanan dan minuman dan seperti tidak mau kalah, Para pengusaha besar juga membuka lapangan kerja baru yang membuka Restoran – restoran di kota Bandung, yang sekarang banyak nya pesaing – pesaing, mereka harus menemukan berbagai inovasi yang dapat menarik konsumen, begitu pula dengan BMC (Bandoengche melk central) yang telah berdiri sejak tahun 1928.

BMC saat ini menjadi divisi PT. Agronesia yang bergerak dibidang makanan dan minuman BMC dulunya hanya tempat pengolahan susu yang hanya diperuntukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi orang – orang belanda dan satu – satunya koprasi yang juga sebagai pusat persediaan air susu pertama di kota bandung. di kota bandung, Sebenarnya BMC baru menjadi restoran (Industri makanan dan minuman) pada periode tahun 19990 – 2000. Untuk bertahan di tengah – tengah persaingan antara restoran maka BMC tidak hanya meningkatkan usaha di bidang Food & Beverage dan Milk processing saja. Pada saat ini, BMC juga melakukan inovasi, dengan mengadakan berbagai bidang usaha baru yaitu Yought, Pastry, bakery dan air minum kemasan. Yoghurt bermula dihamparan gurun pasir yang luas di Asia Barat daya. Minuman putih ini ditemukan secara

tidak kebetulan saat para pengembala berjalan melintasi padang pasir sambil membawa persediaan susu d kantung yang terbuat dari usus domba. Tanpa disadari bakteri dari usus domba dan cuaca panas mengubah susu menjadi dadih yang setengah padat.

Seperti halnya susu sapi juga dapat dibuat menjadi susu asam dan apabila susu asam yang dibuat dari susu sapi disebut yoghurt asam laktat menyebabkan penurunan DH susu, atau meningkatkan keasaman akibatnya kasein menjadi tidak setabil dan terkoagulasi (penggumpalan). Membentuk gel yoghurt berbentuk dan asam laktat juga berfungsi memberi ketajaman rasa asam dan menimbulkan aroma khas pada yoghurt.

Yoghurt BMC merupakan yoghurt probiotik yang merupakan hasil dari fermentasi susu oleh bakteri Loctabacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermopillus. Kedua bakteri ini mengubah susu menjadi bahan setengah padat dengan citra asam yang menyegarkan yoghurt BMC mengandung probiotik yaitu Loctabacillus Acidophillus dan Bifido Bacterium yang mampu bertahan hidup sampai saluran pencernaan manusia, dan memberi manfaat besar bagi kesehatan.

Suatu produk harus terus dikembangkan agar dapat bertahan di pasar dan memenangkan persaingan. Bahkan produk-produk yang telah popular tetap melakukan pembaharuan. Begitu pun hal yang dilakukan oleh Divisi BMC PT.Agronesia agar produk yoghurt nya dapat bertahan di pasaran.

Dari uraian di atas, tersirat suatu masalah yang sangat menarik yaitu menyangkut Pengembangan Produk Yoghurt, disini sayatertarik untuk mengambil judul "Pengembangan Produk Yoghurt Pada Divisi BMC PT.Agronesia Bandung"

1.2 Tujuan Kerja Praktek

Tujuan dari kerja peraktek ini adalah:

1. Untuk mengetahui produk yoghurt yang ditawarkan oleh divisi BMC PT.Agronesia
2. Untuk mengetahui Pengembangan Produk Yoghurt Pada Divisi BMC PT. Agronesia

1.3 Kegunaan Kerja Praktek

1. Kegunaan Oprasional

a. Bagi Perusahaan

Diharapkan dengan adanya kegiatan penelitian ini dapat membatu memberikan jalan keluar bagi pihak perusahaan dalam mengatasi hambatan – hambatan yang dirasakan oleh perusahaan.

b. Bagi Pihak Terkait

Dari hasil penelitian diharapkan dapat memberikan masukan serta informasi – informasi yang di butuhkan bagi peneliti lain yang mempunyai bahasan yang sama sehingga dapat melakukan perbandingan.

2. Kegunaan Pengembangan Ilmu

a. Bagi penulis

Untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang usaha serta secara langsung dapat mengetahui produk yoghurt yang ditawarkan oleh divisi BMC PT.Agronesia dan Pelaksanaan Pengembangan Produk Yoghurt Pada Divisi BMC PT. Agronesia

sehingga memberikan pelajaran, masukan, dan pengalaman bagi penulis.

b. Bagi Pembaca

Diharapkan dapat menambah wawasan bagi para pembaca pada umumnya dan khususnya bagi rekan – rekan mahasiswa lain tentang pelaksaan perkembangan produk yourgrt pada divisi makanan dan minuman pada Divisi BMC PT. Agronesia

1.4. Lokasi Dan Waktu Kerja Praktek

Untuk memperoleh data dan informasi yang diperlukan dalam penyusuna laporan kerja praktek ini, lokasi dan waktu kerja praktek dilaksanakan pada " *Bandoengsche Melk Centrale"* (BMC) yang merupakan Divisi makanan dan minuman dari PT.Agronesia.di mulai pada tanggal 13 juli 2010 sampai dengan selesai yang beralamat di :

Jl.Aceh No.30 Bandung 40117,

Telp (022) 4221765,

E-mail divbmc09@yahoo.com