BAB III

PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK

3.1 Bidang Pelaksanaan Kerja Praktek

Pada saat melaksanakan kerja praktek saya di tempatkan pada departemen pemasaran(marketing) sesuai dengan latar belakang study yang saya ambil pada jurusan manajemen pemasaran. Divisi tersebut yang mengatur mulai dari laporan penjualan tiap bulanya, promosi, hingga penjualan produk yang ada di BMC, Meliputi restoran, catering, pastry &bakery, milk processing, yoghurt, ice cream, dan air minum ,namun di sini saya akan lebih lebih membahas tentang yoghurt karena saya sering mengkomsumsi dan sangat menarik untuk di kembanggkan dalam mengerjakan laporan kerja praktik.

3.2 Teknis Pelaksanaan kerja Praktek

Selama melakukan kerja praktek di PT.AGRONESIA divisi BMC saya banyak mendapatkan pelajaran.

perusahaan,dimana saya belajar mempromosikan suatu produk sehingga konsumen dapat lebih mengenal produk yang ditawarkan dan menjadikan kepuasan akhir bagi konsumen baik secara langsung maupun tidak langsung,mengetry data pada setiap bulanya,dan membuat kas perusahaan ,serta mempelajari strategi-strategi yang di terapkan pada divisi makanan dan minuman khususnya mengenai yoghurt.

3.3 Hasil pelaksanaan Kerja Praktek

Dari hasil pelaksaan kerja praktek yang di lakukan dapat diketahui produk –produk yoghurt yang ditawarkan serta cara Pengembangan Produk Yoghurt Pada Divisi BMC PT. Agronesia.

3.3.1 Yoghurt Yang Ditawarkan Oleh Divisi BMC PT.Agronesia

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.

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.

Maka supaya proses fermentasi berhasil susu terlebih dahulu ditambah sumber gula, sebelum di inokulasi hasil percobaan menunjukan, yoghurt dapat dibuat dengan hasil yang baik dan yang paling utama yang harus disiapkan dalam pembuatan yoghurt adalah bibit bakteri.

Produk yoghurt yang d kemas melalui sistem pengemasan mensin packing otomatis, sehingga kualitas dan kesterilan dari susu pasteurisasi tetap terjamin.
Dan pengemsan secara aman, bermutu dan layak dikonsumsi juga sesuai dengan tuntutan konsumen :

1. Memilih cup tertutup
2. Memilih cup yang baik
3. Pencucian cup dengan baik
4. Pembilasan cup dengan air bersih
5. Perebusan cup dlm air panas (90^o – 100^oc) 30 menit
6. Pengeringan cup yang sudah bersih
7. Penyimpanan cup kosong yang sudah bersih

Pengemasan produk yang akan dijual memerlukan pengemasan. Pengemasan berperan sebagai iklan yang dapat membuat produknya terlihat, memamerkan nama mereknya, serta mengeidentifikasi ciri dan manfaatnya.
Pengemasan juga mengurangi resiko kerusakan, pecah, dan kebocoran.

Yoghurt yang diproduksi BMC terdiri dari rasa yang beraneka ragam Strawberry, Mocca, Grape, Leci dan Plain. Dengan harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat. Harga yoghurt 250 ml harganya RP. 10.000 yang berukuran cup sedangakan yoghurt 1000 ml harganya RP. 27.500 dengan berkemasan botol.

Dan untuk masalah harga tergantung dari negosiasi antara pihak BMC dan instasi yang bersangkutan.

Yoghurt BMC ini memiliki ukuran cup dan botol. Ukuran yoghurt cup 250 ml, sedangkan ukuran yoghurt botol 1000 ml.

Yoghurt yang diproduksi oleh BMC dipasarkan atau memasarkannya ke Perhotelan, Cafe – Cafe dan perkantoran dan dipergunakan untuk keperluan outlet – outlet yang memerlukan yoghurt dengan berbagai varian – varian rasa.

Yoghurt probiotik BMC sudah di proses secara modern dan higienis yang sudah dijamin keamanan mutu untuk dikomsumsi pengolahaan yoghurt di BMC telah menerapkan sistem manajemen keamanan ISO.

Yoghurt Probiotik BMC diproses secara modern dan higienis yang menjamin keamanan mutu untuk dikonsumsi yoghurt bisa bertahan selama kurang lebih satu bulan. Dalam UU NO. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan pemerintah bertugas mengatur, membina dan mengawasi upaya kesehatan perda No. 9 Tahun 2002, PS 8 : Setiap makanan dan minuman yang beredar wajib memenuhi ketentuan mengenai standar / persayaratan kesehatan.


شهادة
SERTIFIKAT
CERTIFICATE
HALAL
MINUMAN
BANDOENGSCHE MELK CENTRALE
21 JUNI 2006
20 JUNI 2008

Sumber : PT.Agronesia Divisi BMC

Gambar 3.1
Sertifikat Halal Yoghurt BMC

Tabel 3.1

Pengawetan Yoghurt

MIKROBA	AW MIN
Bakteri	0,90
Kamir	0,88
Kapang	0,80
Bakteri Halofilik	0,75
Kapang Xerofilik	0,65
Kamir Osmofilik	0,61

Sumber : PT.Agronesia Divisi BMC

Pengawetan dengan bahan kimia pengasaman :

1. Asam alami hasil fermentasi sintetik
2. Menambah rasa, memperbaiki sifat koloidal, tekstur menaikan efektivitas benzoat
3. Pilih pengawetan yang di izinkan untuk makanan yang terdapat di badan POM RI
4. Bca takaran pengunaanya pada label
5. Gunakan takaran yang benar sesuai petunjuk pada label

Dibawah ini merupakan contoh gambar kemasan cup yoghurt yang d tawarkan oleh Divisi BMC PT.Agronesia kepada konsumen.



Sumber : PT.Agronesia Divisi BMC

Gambar 3.2
Yoghurt Kemasan Cup

3.3.2 Pengembangan Produk Yoghurt Pada Divisi BMC PT.Agronesia

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.

a. Gagasan Produk

Mencari gagasan merupakan awal pengembangan produk yoghurt. Yang dilakukan oleh Divisi BMC PT.Agronesia, dan Sumber gagasanya berasal dari konsumen, pesaing, karyawan atau hasil penelitian.

b. Penyaringan Ide

Divisi BMC PT.Agronesia, banyak mencari ide untuk mengembangkan produk yoghurt, agar konsumen tidak bosan mengkonsumsi yoghurt, sehingga BMC membuat ide produk yoghurt yang berbeda dengan menambah variant rasa, dan kemasan yang berbada, namun BMC pun harus menyaring gagasan produk yang tidak berhubungan dengan tujuan atau kemampuan perusahaan. Bagian penjualan, produksi maupun para ahli terkait di perusahaan harus memberi masukan.

c. Pengujian Konsep

Setelah gagasan disaring, dilakukan riset pasar untuk memperoleh input terhadap manfaat produk dan harganya.

d. Analisis Bisnis

Opini konsumen yang terkumpul tentang yoghurt yang telah dikembangkan digunakan untuk membandingkan biaya produksi dan manfaat untuk mengetahui apakah produk yoghurt tersebut memberikan profitabilitas minuman.

e. Tes Produk dan Tes Pemasaran

Stelah mengamati reaksi konsumen atas produk yoghurt yang di olah oleh BMC, PT.Agronesia divisi BMC akan melakukan tes produk dan tes pemasaran apabila sukses produk tersebut akan diproduksi lebih banyak lagi.