

BAB III

PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK

3.1 Bidang Pelaksanaan Kerja Praktek

Dalam bidang pelaksanaan kerja praktek, hasil dari keputusan pengurus perusahaan, bahwa penulis di tempatkan pada divisi ritel (eceran) untuk mengetahui bagaimana kualitas produk yang dihasilkan pada divisi ritel.

3.2 Teknis Pelaksanaan Kerja Praktek

Penulis melaksanakan kerja praktek yang berlokasi di Koperasi Petenak Sapi Bandung Utara Komplek. Pasar Panorama Lembang – Bandung Barat. Dalam melaksanakan kerja praktek penulis diberikan beberapa tugas di antara lain seperti :

1. Membantu kegiatan dalam pengolahan susu.
2. Menyiapkan jumlah susu yang di perlukan untuk pembuatan susu pasterisasi, tahu susu dan yoghurt.
3. Mengecek pakan sapi apakah sudah sesuai kualitas standarisasi.
4. Mencatat data-data koperasi yang di anggap perlu untuk membuat laporan kerja praktek.

1.3 Hasil Pelaksanaan Kerja Praktek

Dengan adanya kualitas produk susu di KPSBU akan memberikan peningkatan terhadap produk susu yang di produksi sehingga membantu proses pencapaian tujuan perusahaan.

3.3.1 Kualitas Susu Yang Di Produksi

Menurut Schiffman dan Kanuk (2007), kualitas produk adalah kemampuan suatu perusahaan untuk memberikan identitas atau ciri pada setiap produknya sehingga konsumen dapat mengenali produk tersebut.

Sedangkan menurut Kotler dan Amstrong, (2012:283), kualitas produk (*product quality*) merupakan senjata strategi potensial untuk mengalahkan pesaing. Kemampuan dari kualitas produk untuk menunjukkan berbagai fungsi termasuk di dalamnya ketahanan, handal, ketepatan, dan kemudahan dalam penggunaan.

Kualitas susu yang di produksi di KPSBU Lembang sudah memenuhi Standarisasi Nasional. Bahkan kadar kuman rata-rata di bawa 1 juta/mil. Hal ini tidak terlepas dari manajemen produksi yang mengawasi mulai dari kesehatan sapi. Untuk mendapatkan kualitas susu terbaik dapat dilihat dimensi kualitas produk, dimensi kualitas produk menurut Fandy Tjiptono (2008) yaitu:

1. *Durability* (daya tahan), yang berarti daya tahan menunjukkan usia produk, jenis susu yang di produksi di KPSBU ada dua macam yaitu:
 - a. Susu murni per liter bisa tahan sampai 2 minggu bila disimpan didalam lemari pendingin, dan jika tanpa lemari pendingin hanya tahan satu hari, hal ini disebabkan karena susu murni per liter hanya memakai kemasan plastik saja.
 - b. Susu murni cup bisa bertahan 1bulan jika dimasukan didalam lemari pendingin, dan hanya 2 minggu jika disimpan tanpa lemari pendingin.

2. *Packing* (Pengemasan), Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengamanan terhadap makanan atau bahan pangan, agar makanan atau bahan pangan baik yang belum diolah maupun yang telah mengalami pengolahan, dapat sampai ke tangan konsumen dengan baik. Pengemasan susu di KPSBU belum maksimal hal ini dapat dilihat dari pengemasan menggunakan cup dan plastik. Serta tidak adanya kode *expire date* dan tidak adanya informasi kandungan nilai gizi pada kemasan. Pengemasan susu di KPSBU yang menggunakan cup hanya susu yang telah di beri rasa, sedangkan untuk susu murni yang masih original hanya menggunakan kantong plastik biasa.
3. *Reliability* (reabilitas) yaitu kemungkinan kecil akan mengalami kerusakan atau gagal pakai. Kemungkinan susu akan mengalami kerusakan jika susu dari peternak atau kandang terlalu lama ditinggalkan, terkena sinar matahari langsung, dan cara pengemasan yang salah.
4. *Aesthetics* (estetika) yaitu daya tarik produk terhadap panca indera, secara estetika model pengemasan susu di KPSBU masih biasa saja, karena model pengemasan susu hanya menggunakan cup dan kantong plastik belum menggunakan kemasan *tetrapack* seperti kemasan susu modern. Penggunaan kemasan karton aseptik (*tetrapack*) memberikan keuntungan tersendiri. Selain menjamin keamanan, juga dapat meningkatkan *shelf life* produk, sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas tanpa membutuhkan bantuan lemari pendingin (selama produk belum dibuka).

3.3.2 Hambatan Kualitas Susu Yang Di Produksi

Adapun hambatan-hambatan pada kualitas susu yang di produksi di KPSBU.

Salah satunya antara lain :

1. Susu dari peternak terlalu lama didiamkan tidak langsung di bawa ketempat produksi selanjutnya.
2. Pengemasan yang tidak baik membuat susu jadi tidak tahan lama atau mudah cepat basi.
3. Susu yang terkena sinar matahari secara langsung dapat merubah cita rasa serta terjadi oksidasi lemak dan perubahan protein.
4. Kadar air sangat berpengaruh pada daya simpan susu karena air ini lah yang membantu pertumbuhan mikroba.
5. Umumnya waktu penyimpanan susu yang lama akan menyebabkan kerusakan yang lebih besar.
6. Secara estetika model pengemasan susu di KPSBU masih biasa saja karena belum menggunakan model pengemasan modern seperti *Tetrapack* dan *Polypropylene*.

3.3.3 Solusi Kualitas Susu Yang Di Produksi

Solusi kualitas susu yang di produksi adalah :

1. Susu dari peternak harus segera dibawa ketempat penyimpanan.
2. Susu dari peternak jangan samapai terkena sinar matahari.
3. Pengemasan susu harusnya menggunakan teknologi modern agar susu dapat bertahan lama. Seperti menggunakan kemasan *Tetrapack* dan *Polypropylene*
4. Pengemasan susu per liter jangan pakai plastik agar susu dapat bertahan lama dan tidak mudah basi, harusnya memakai botol plastik (*Polypropylene*) atau sejenis lainnya.
5. Secara estetika harus diperbaiki karena estetika sebagian dari daya tarik konsumen dan sebagai media promosi mengenai produk tersebut

