

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi, namun daging merupakan medium yang ideal untuk pertumbuhan mikroorganisme, karena kaya akan protein, mineral, kadar air yang tinggi dan mempunyai pH yang sesuai dengan pertumbuhan mikroorganisme. Daging mempunyai pH yang mendekati netral, yaitu pada kisaran 5,4 sampai dengan 5,6, yang merupakan kondisi yang ideal untuk pertumbuhan mikroba, karena sebagian besar bakteri akan tumbuh pada pH netral. Meningkatkan daya simpan dan cita rasa daging dilakukan mengolah dan pengawetan daging, hasil olahan produk daging yang kita kenal antara lain sosis, dendeng dan nugget. Sosis merupakan salah satu jenis hasil olahan daging yang cukup populer di kalangan masyarakat. Ada berbagai jenis sosis yang beredar di pasaran, mulai dari yang sudah siap santap maupun yang harus dimasak terlebih dahulu.

Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati tanpa penambahan bumbu-bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, es, minyak, garam dan lemak. Sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap dan bahan makanan lain yang diizinkan (bahan inovasi).

Istilah sosis berasal dari kata dalam bahasa latin “salsus”, yang memiliki arti garam, sehingga sosis dapat diartikan sebagai daging giling yang diawetkan dengan garam. Sosis didefinisikan sebagai makanan yang dibuat dari daging yang dicacah serta dibungkus dalam casing menjadi bentuk silinder. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3820-1995), sosis yang baik harus mengandung protein minimal 13%, lemak maksimal 25% dan karbohidrat maksimal 8%.

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo adalah salah satu perusahaan yang berbentuk perseroan terbatas yang memproduksi produk olahan pangan yang berbahan dasar daging ayam. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* didirikan pada tahun 2007 di Desa Wonokoyo, Pasuruan, Jawa Timur. Produk– produk yang dihasilkan berupa sosis, nugget, kornet, *scallop*, *spicy wing*, bakso. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* memproduksi sosis asap atau sosis masak terbuat dari daging curing dan mengalami proses pengasapan atau pemasakan, sehingga daya awet cukup dan cita rasa cukup.

Sosis merupakan produk olahan ayam yang cukup terkenal dikalangan masyarakat, selain itu harga sosis juga beragam sehingga semua kalangan masyarakat dapat menikmati produk sosis. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah mahasiswa dapat:

- a. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah atau praktikum,
- b. Mengetahui secara langsung proses pengolahan pada suatu pabrik,

- c. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan,
- d. Berlatih memberikan kemungkinan-kemungkinan cara penyelesaian masalah yang terjadi di perusahaan.
- e. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

- a) Pengumpulan data secara langsung
 - Wawancara langsung dengan para *staff*, pekerja dan pembimbing lapangan, yang meliputi profile perusahaan, perencanaan produk, penggudangan bahan baku dan hasil produksi, *Quality Control*, dan penanganan limbah.
 - Observasi dengan mengamati secara langsung mengenai kondisi dan kegiatan yang ada di lokasi, meliputi pengamatan bahan baku, proses produksi, penggudangan dan pengawasan mutu.
- b) Pengumpulan data secara tidak langsung
 - Melakukan kegiatan studi pustaka, dengan mencari, membaca dan mempelajari pustaka yang berkaitan dengan pelaksanaan PKIPP.
 - Melakukan pengumpulan data dan mencatat data atau hasil pengamatan yang ada pada proses pelaksanaan PKIPP.
- c) Praktik atau aktivitas langsung
 - Terlibat secara langsung dengan mengikuti dan melakukan kerja nyata di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 28 Desember 2015 hingga tanggal 12 Januari 2016 di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* yang berlokasi di Jalan Gunung Gangsir No.37, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.