

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu produk inovasi daging olah yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging sapi maupun daging ayam yang rentan oleh kontaminasi mikroorganisme. Bahan baku yang telah terkontaminasi oleh mikroorganisme akan mempengaruhi produk akhir.

Pengawasan mutu yang diterapkan baik ketika penerimaan bahan baku, proses produksi hingga distribusi dan penyimpanan akan membantu dalam mempertahankan kualitas produk sosis yang dihasilkan. Selain pengendalian terhadap bahan-bahan yang digunakan, semua karyawan maupun alat yang kontak langsung dengan pengolahan sosis juga harus diawasi demi menjamin kualitas sosis yang dihasilkan. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbasis pengolahan daging adalah PT. Eloda Mitra.

PT. Eloda Mitra sebagai perusahaan pertama yang melakukan pengolahan daging ayam broiler di daerah Jawa Timur telah berhasil mempertahankan mutu dan kualitas produk yang diproduksi. Produknya yang mampu bersaing di pasar dalam negeri maupun luar negeri menjadi salah satu bukti bahwa PT. Eloda Mitra merupakan perusahaan yang konsisten dan bertanggung jawab terhadap produk yang diproduksi.

Proses produksi yang dilakukan di PT. Eloda Mitra adalah *batch processing* dengan proses produksi yang memanfaatkan satu lintasan produksi untuk memproduksi berbagai jenis sosis. Varian sosis yang diproduksi adalah sosis sapi dan ayam dengan berbagai merk, yaitu Bernardi, Vitalia, Prima dan Abby's. Keempat merk tersebut dibedakan

berdasarkan komposisi bahan dan jenis *casing* yang digunakan dalam pengolahan sosis. Pada praktek kerja ini produk yang diikuti prosesnya adalah sosis sapi dengan merk Bernardi, Vitalia, dan Abby's.

Proses pembekuan sebelum dikemas dalam kemasan tersier menjadi salah satu faktor penting karena dapat menentukan umur simpan sosis hingga di tangan konsumen. Pada proses pembekuan, banyak variabel yang harus diperhatikan untuk mendapatkan produk beku yang optimal agar terhindar dari resiko kontaminasi. Selain mempelajari proses produksi di PT. Eloda Mitra, kami juga mendapat kesempatan untuk lebih memfokuskan kajian pada suhu penyimpanan sosis sehingga dapat membandingkan yang terjadi di lapangan dan teori yang ada.

Pemilihan lahan dan ketenagakerjaan juga merupakan hal penting yang dipertimbangkan dalam menjalankan perusahaan. Pemilihan lahan yang strategis, seperti akses jalan yang mudah ketika distribusi, kemungkinan kecil terjadi bencana alam, dekat dengan bahan baku maupun bahan lain yang digunakan dalam proses produksi, serta tersedianya sarana pendukung (listrik, air, dan komunikasi) yang memadai juga menjadi topik kajian praktek kerja. Selain itu dalam hal ketenagakerjaan terdapat proses seleksi dengan standar tertentu dan dikelola dalam bentuk suatu organisasi yang memiliki peran yang saling terkait antar sub bagian dalam organisasi. Hal-hal tersebut dapat dipelajari selama menjalankan praktek kerja di PT. Eloda Mitra, Sidoarjo.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Eloda Mitra adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan memahami proses pembuatan daging olah meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk sosis yang siap dipasarkan.
- b. Mengetahui pemecahan masalah-masalah yang timbul di lapangan.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mampu menerapkan dasar-dasar teori yang didapat selama perkuliahan untuk mengatasi masalah yang terjadi.
- e. Mendapat gambaran nyata mengenai dunia kerja.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Eloda Mitra adalah metode pengamatan langsung, wawancara dan diskusi di tempat kerja praktek, studi pustaka terkait praktek langsung di laboratorium di tempat kerja praktek. Beberapa kegiatan yang dilaksanakan selama praktek kerja lapangan adalah sebagai berikut:

- a. Orientasi pabrik dan pengamatan di lapangan terutama mengenai hal-hal yang berkaitan dengan proses produksi.
- b. Diskusi dengan pembimbing lapangan mengenai bahan baku, proses produksi sosis, penyimpanan, distribusi hingga pengendalian limbah. Selain itu, manajemen, ketenagakerjaan, sanitasi, dan mesin juga menjadi topik diskusi.
- c. Mengamati kegiatan pengawasan mutu oleh pihak *Quality Control*.
- d. Praktek langsung kegiatan pengawasan mutu dalam proses produksi sosis.
- e. Studi pustaka berupa pengumpulan data berdasarkan literatur sebagai pembanding dan pelengkap data yang didapat di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Eloda Mitra yang berlokasi di Komplek Pergudangan “SINAR BUDURAN” Jalan Lingkar Timur Blok B No. 1-6, Sidoarjo selama 27 hari dimulai dari tanggal 6 Januari 2016 dan berakhir pada tanggal 1 Februari 2016.