BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah bahan pangan yang dapat menjadi sumber protein hewani bermutu tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan asam amino esensial, vitamin B kompleks dan vitamin lainnya yang larut pada lemak. Daging merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan karena sebagai media yang baik untuk pertumbuhan mikroba. Kualitas daging dapat dijaga dengan menyimpannya di temperatur yang rendah, pengawetan dan mengubah daging menjadi bentuk olahan sehingga daging dapat dikonsumsi untuk jangka waktu yang lama serta meningkatkan nilai penerimaan konsumen. Salah satu produk olahan daging adalah sosis.

Sosis adalah produk makanan yang dihasilkan dari campuran daging halus dengan tepung, bumbu-bumbu dan penambahan bahan tambahan kemudian dimasukkan ke dalam selongsong yang terbuat dari usus hewan maupun selongsong sintesis. Sosis yang menggunakan daging ayam sebagai bahan baku lebih diterima masyarakat Indonesia karena daging ayam tergolong halal dan dapat menekan harga jual sosis menjadi lebih murah dibandingkan dengan sosis menggunakan daging sapi atau daging babi.

Pabrik pengolahan sosis ayam pada tugas perencanaan unit penelitian pengendalian mutu sosis ayam ini terletak di kawasan pasuruan, jawa timur dengan luas 37.028m². Kapasitas produksi sosis ayam 1.000 Kg/hari. Produksi menggunakan system batch dan proses produksi dilakukan 8 jam/hari. Pabrik berbentuk Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi segaris.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit pengolahan pangan ini bertujuan untuk mengevaluasi mutu sosis ayam dengan kapasitas 1.000Kg/hari serta menganalisa kelayakan ekonomi dan teknis dari rancangan pabrik tersebut.