

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan bahan pangan semakin berkembang saat ini, salah satunya adalah industri pengolahan sosis. Menurut Kramlich (1971), sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi yang dibuat dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak, bumbu-bumbu, selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah yang terbuat dari usus binatang atau bahan lain sebagai pengganti usus tersebut, misalnya plastik polipropilen 0,05 mm, sehingga bentuknya khas. Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan sosis terdiri atas daging, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, air, garam dapur dan bumbu. Pada prinsipnya semua jenis daging dapat dibuat sosis bila dicampur dengan sejumlah lemak. Daging yang biasanya digunakan untuk pembuatan sosis adalah daging ayam dan daging sapi. Produk sosis merupakan salah satu produk siap saji yang diminati oleh masyarakat kini dan memiliki harga yang terjangkau bagi semua kalangan.

Di Indonesia, produsen sosis sangatlah banyak dan berkembang. Industri makanan berupa daging olahan di Indonesia memiliki potensi besar untuk terus berkembang. Menurut Roesfitawati (2015), dengan memanfaatkan kapasitas dalam negeri saja, Asosiasi Industri Pengolahan Daging Indonesia *atau National Meat Processors – Indonesia* (NAMPA), memperkirakan pertumbuhan industri ini sekitar 7 persen per tahun. Pertumbuhan bisnis pangan olahan terus meningkat seiring dengan naiknya pendapatan masyarakat. Pendukung dari tumbuh kembangnya industri olahan daging ini dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat, umumnya masyarakat memiliki aktivitas padat dan sedikit waktu di luar pekerjaan

mereka, sehingga cenderung memilih sesuatu yang mudah dan cepat dilakukan, contohnya adalah pemilihan bahan makanan.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, merupakan pabrik pakan ternak pertama di Jawa Timur yang kemudian mengembangkan usaha di bidang industri pengolahan pangan. Salah satu produk yang diproduksi adalah sosis ayam. Produk sosis yang diproduksi oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk ada tiga merek, yaitu Fiesta, Champ dan Okey.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, merupakan salah satu produsen sosis terbesar di Indonesia. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk memiliki rumah potong ayam (RPA) yang berada satu lokasi dengan proses produksi, dimana tidak banyak pabrik pengolahan pangan memiliki rumah potong ayam yang berada di satu lokasi. Berdasarkan alasan-alasan tersebut kami melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di *Sausage Processing Plant*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.

1.2 Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dilakukannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah menambah ilmu dan wawasan mengenai proses produksi sosis, mengetahui kondisi lingkungan pabrik, cara menghadapi dan menyelesaikan suatu permasalahan yang terjadi dalam pabrik, mengetahui standar mutu yang digunakan untuk pengawasan mutu suatu produk, mengetahui cara sanitasi pabrik, mengetahui struktur organisasi pabrik dan mampu bersosialisasi dengan pekerja di lapangan maupun di kantor yang berada dalam lingkungan pabrik.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang digunakan berupa metode pengamatan langsung, praktek kerja langsung di lapangan, studi literatur, wawancara dan diskusi. Studi literatur dilakukan dengan mencari di berbagai jurnal dan buku. Wawancara dan diskusi dilakukan

dengan *foreman/forelady*, kepala QC(*Qualiy Control*) laboratorium, kepala QC, kepala *warehouse/RPA*, kepala produksi, QC tiap bagian produksi, *checker* produksi serta kepala gudang dan logistik.

1.4 Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 19 Desember 2016-19 Januari 2017 di *Sausage Processing Department* PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. yang berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada Blok U-11-12, Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.