BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat-zat lain yang sangat dibutuhkan tubuh. Pada daging ayam terdapat berbagai jenis asam amino esensial dalam jumlah tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan asam amino esensial tubuh dan juga sebagai sumber vitamin. Kandungan *water activity* (a_w) pada daging ayam cukup tinggi, sehingga sangat berpotensi mengalami kerusakan akibat mikroorganisme karena dimanfaatkan sebagai media yang baik untuk pertumbuhannya. Daging ayam perlu diolah untuk memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas serta meningkatkan daya terima konsumen.

Sosis merupakan salah satu jenis produk olahan daging ayam yang sudah lama dikenal. Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging maupun ikan yang telah dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu dan bahan tambahan lain, yang dimasukkan ke dalam pembungkus berupa usus hewan maupun pembungkus buatan (Hadiwiyoto, 1983). Bumbu dan pengawet yang ditambahkan pada proses pengolahan sosis dapat menurunkan a_w produk dan menghambat pertumbuhan mikroba, sehingga umur simpan produk semakin panjang dan kualitas produk dapat dipertahankan. Tapioka, tapioka termodifikasi, konsentrat protein, minyak, karagenan, dan bumbu juga ditambahkan untuk memberi cita rasa, aroma, dan membentuk tekstur pada sosis sehingga dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap produk. Pada pengolahan sosis perlu diperhatikan berbagai aspek, baik bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan distribusi agar produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan tetap mempertahankan nilai gizinya.

Perseroan Terbatas (PT) So Good Food merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan bahan pangan hewani, salah satunya adalah sosis ayam “So Nice” *ready to eat*. Lokasi pabrik terletak di Jalan Raya Popoh, Desa Semambung, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61261. PT. So Good Food merupakan pelopor pertama yang memproduksi sosis siap makan di Indonesia dan telah beroperasi sejak tahun 2006. Nama PT. So Good Food sudah dikenal baik oleh masyarakat Indonesia dengan hasil produksi sosis “So Nice” *ready to eat* yang berkualitas dengan harga yang terjangkau. PT. So Good Food telah membangun kepercayaan masyarakat dalam pengolahan sosis menjadi suatu produk yang berkualitas dan terjamin mutunya yang dibuktikan dengan adanya sertifikasi dan penghargaan yang didapatkan oleh PT. So Good Food. Pemilihan tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. So Good Food dirasa tepat untuk mempelajari pengolahan sosis yang baik dalam skala industri besar karena kredibilitas perusahaan yang tidak diragukan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama diperkuliahkan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung tahap pengolahan sosis dan permasalahannya.
- b. Mengetahui dan memahami proses pembuatan sosis “So Nice” meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk sosis yang siap dipasarkan oleh PT. So Good Food Wonoayu.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis selama proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga distribusi sosis “So Nice” dan cara-cara penyelesaiannya.

- d. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi dan pengolahan limbah di PT. So Good Food Wonoayu selama proses pengolahan sosis “So Nice”.
- e. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food Wonoayu dilakukan dengan metode sebagai berikut:

- a. Wawancara langsung

Wawancara dilakukan dengan cara tanya-jawab secara langsung dengan pembimbing lapangan, pimpinan dan karyawan perusahaan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan riwayat perusahaan, penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penggudangan hingga distribusi .

- b. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan mengamati proses produksi sosis “So Nice” dan pengamatan bagian lokasi pabrik seperti ruang produksi, laboratorium, gudang, pengolahan limbah, dan sebagainya.

- c. Praktik kerja

Melakukan kegiatan kerja dibagian yang telah ditentukan oleh perusahaan, seperti pengujian mikrobiologi di laboratorium.

- d. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung data-data yang didapat dari hasil wawancara dan observasi lapangan di PT. So Good Food Wonoayu.

1.4. Waktu dan Tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 3 Januari 2018 hingga 19 Januari 2018 dengan jam kerja pukul 08.00-16.00 WIB. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan

Pangan di PT. So Good Food yang berlokasi di Jalan Raya Popoh, Desa Semambung, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61261.