

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan pangan hewani merupakan bahan pangan yang memiliki masa simpan relatif pendek. Sebagai salah satu komoditas yang disukai, banyak upaya dilakukan untuk memperpanjang umur simpan daging dengan diolah menjadi bentuk pangan yang lain, salah satunya adalah sosis. Seiring dengan perkembangan zaman, dimana sebagian besar masyarakat menuntut hal yang lebih cepat dan instan, permintaan konsumen akan makanan cepat saji atau makanan yang siap santap (*ready to eat*) semakin meningkat. Sosis siap santap (*ready to eat*) merupakan produk olahan hewani yang dapat langsung dikonsumsi, yang artinya tidak membutuhkan proses pemasakan lagi. Bahan baku yang sering digunakan dalam pembuatan sosis *ready to eat* adalah daging ayam dan sapi.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam pengolahan sosis *ready to eat* adalah PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek. Perusahaan ini memadukan hasil pemikiran dan perkembangan teknologi dalam mengolah daging dan bahan pembantu lainnya menjadi produk sosis *ready to eat*. Pemilihan PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dikarenakan perusahaan ini merupakan salah satu pabrik yang memproduksi sosis siap santap dengan merek “Champ” yang telah dikenal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Melalui PKIPP ini, diharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum terjun langsung ke masyarakat sesuai dengan profesi, selain itu penulis ingin melihat secara langsung proses produksi dan pengawasan mutu serta sekaligus menerapkan ilmu yang telah diperoleh

selama ini di perguruan tinggi. Dari pelaksanaan PKIPP ini, penulis dapat mempelajari proses pembuatan sosis siap santap merek “Champ” di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek – Sidoarjo di bagian produksi serta kegiatan QC lapangan.

1.2. Tujuan

Dalam pelaksanaan PKIPP ini, terdapat beberapa tujuan yang ingin penulis capai. Tujuan-tujuan tersebut terbagi menjadi dua kelompok besar yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan (mulai dari bahan baku yang digunakan hingga pemasaran produk jadi) dan permasalahan yang mungkin terjadi serta cara penanganannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Berikut adalah tujuan khusus yang ingin dicapai melalui praktek dan penulisan laporan PKIPP:

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan pada pk. 08.00 – 16.00 di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek. Kegiatan selama praktek kerja meliputi; penyiapan bahan-bahan, sortasi, dan *packing*.

2. Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh penulis dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, karyawan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi dan pengawasan mutu produk. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap. Wawancara ini dilakukan bersamaan dengan praktek kerja, dan informasi yang dicantumkan telah disetujui untuk dipublikasikan oleh pihak perusahaan tanpa menyangkut rahasia perusahaan.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di ruang penyimpanan bahan baku, ruang produksi, ruang pengepakan dan gudang penyimpanan produk (*warehouse*). Pengamatan meliputi alir proses produksi, cara kerja mesin, sanitasi, suhu, dan desain ruangan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan berbagai sumber pustaka yang meliputi artikel, jurnal, buku, laporan, dan sumber pustaka lain yang berhubungan dengan perusahaan dan objek pembahasan. Studi pustaka yang dikumpulkan sebagai informasi

pelengkap dan pendukung dalam penyusunan laporan PKIPP. Data-data yang diperlukan untuk mengerjakan laporan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, tinjauan umum bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, spesifikasi mesin dan peralatan, daya dan perawatan mesin, sanitasi pabrik dan pengendalian mutu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dilakukan selama 30 hari terhitung mulai tanggal 27 Desember 2017 hingga 27 Januari 2018 dengan jam kerja shift I yaitu Senin-Jumat pk. 08.00–16.00 WIB dan Sabtu pk. 08.00–11.00 WIB. Tempat pelaksanaan PKIPP terletak di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek-Sidoarjo yang beralamat di Jl. Berbek Industri I/24, Waru – Kabupaten Sidoarjo, Jawa Tmur – Kode pos: 61256.