

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sosis atau *sausage* berasal dari Bahasa Latin *salsus* yang berarti digarami (Komariah *et al.*, 2008). Hal ini dikarenakan proses awal yang dilakukan untuk pembuatan sosis, yaitu melalui penggaraman dan pengeringan daging (Prihanto, 2017). Namun, proses pembuatan sosis sekarang ini tidak lagi sebatas memberikan garam dan melakukan pengeringan pada daging. Sosis merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging yang telah dicincang, dihaluskan, diberi bumbu, lalu dimasukkan ke dalam selongsong berbentuk silinder. Pada prinsipnya semua jenis daging dapat diolah menjadi sosis bila dicampur dengan sejumlah lemak karena sosis merupakan contoh makanan emulsi. Stabilitas emulsi sosis tercapai bila globula lemak yang terdispersi dalam emulsi diselubungi oleh *emulsifier* (protein daging) yang dimantapkan oleh *binder* dan *filler*.

Sosis umumnya dijual dalam bentuk mentah dan siap makan. Sosis mentah merupakan sosis yang membutuhkan pendinginan untuk mencegah pembusukan daging dan harus dimasak terlebih dahulu sebelum dimakan (Harrison, 2013). Sosis siap makan merupakan sosis yang telah mengalami proses *curing* dan dimasak, sehingga tidak membutuhkan pemasakan lebih lanjut sebelum dimakan (Toldrá, 2010). Sosis siap makan dibuat untuk mengikuti gaya hidup masyarakat zaman sekarang yang sibuk, sehingga menuntut segala hal termasuk makanan untuk tersedia secara cepat.

PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek *Food Division* merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan sosis siap makan. Sosis siap makan yang diproduksi oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek terdiri atas 3 merek, yaitu Fiesta, Champ, dan Okey.

Ketiga merek ini dibedakan berdasarkan segmentasi pasar yang dituju. Fiesta ditujukan untuk kalangan menengah ke atas, Champ untuk kalangan menengah, sementara Okey untuk kalangan menengah ke bawah.

PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* telah beroperasi sejak tahun 1997 di bidang industri pengolahan makanan dengan mendirikan pabrik yang pertama di daerah Cikande, Serang. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* juga telah memiliki beberapa sertifikat, antara lain ISO 9001:2008, HACCP versi CODEX, Halal dari MUI, serta telah terdaftar di BPOM. Hal tersebut menunjukkan komitmen PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* dalam menghasilkan produk berkualitas tinggi yang aman bagi konsumen, dibuktikan dengan diraihnya penghargaan Top Brand untuk merek Fiesta dan Champ. Hal tersebut menjadi alasan pemilihan PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Pelaksanaan kegiatan PKIPP bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama proses perkuliahan terutama dalam industri pengolahan sosis siap makan.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan PKIPP terdiri dari tujuan umum dan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami secara langsung aplikasi dari ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan mengenai proses pengolahan pangan serta cara menyelesaikan permasalahan yang ditemui di lapangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses produksi sosis siap makan mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk akhir yang siap dipasarkan.

2. Mempelajari sistem manajemen perusahaan, pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
3. Mengetahui cara penyelesaian masalah-masalah praktis yang timbul selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian sosis siap makan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dilakukan dengan metode sebagai berikut.

1. Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti karyawan perusahaan 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.

2. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan mengamati dan meninjau secara langsung kondisi di ruang penyimpanan bahan baku, ruang produksi, ruang pengepakan, dan gudang penyimpanan produk (*warehouse*). Pengamatan meliputi alur proses produksi, cara kerja mesin, sanitasi, dan pengolahan limbah.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dari berbagai sumber pustaka, seperti buku, jurnal, laporan, dan sumber pustaka lain. Informasi yang diperoleh digunakan untuk melengkapi dan menunjang penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 20 Desember 2019 hingga 20 Januari 2020 dengan 6 hari kerja dalam 1 minggu. Jam kerja pada hari Senin-Jumat mulai pukul 08.00-16.00 WIB dan pada hari Sabtu mulai pukul 08.00-12.00 WIB. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek *Food Division* yang berlokasi di Jalan Berbek Industri I No. 24, Desa Berbek, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.