

# BAB I PENDAHULUAN

## **1.1. Latar Belakang**

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan protein hewani yang tinggi. Daging juga mengandung beberapa jenis vitamin dan mineral serta asam amino esensial yang diperlukan tubuh manusia. Adanya kandungan kadar air, protein, serta kandungan nutrisi yang tinggi menyebabkan daging dapat menjadi medium yang ideal untuk pertumbuhan mikroorganisme. Kandungan protein pada daging sebesar 15-22% serta kandungan air sebesar 56-72% (Afiati, 2009). pH daging sekitar 5,4 sampai dengan 5,6. Kondisi tersebut sangat ideal untuk pertumbuhan mikroba karena sebagian besar bakteri dapat tumbuh pada pH yang netral. Oleh karena itu dilakukan beberapa cara pengolahan dan pengawetan untuk menghasilkan produk dengan umur simpan yang lebih panjang, serta dapat meningkatkan cita rasa dan menambah nilai jual. Hasil olahan daging yang banyak dikenal yaitu sosis, nugget, daging asap. Sosis merupakan salah satu produk makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat.

Sosis dibuat dari daging maupun ikan yang telah dihaluskan, diberi bumbu-bumbu, lalu dimasukkan ke dalam pembungkus berbentuk bulat panjang (selongsong) berupa usus hewan atau pembungkus buatan. Sosis dapat dikonsumsi dengan dimasak terlebih dahulu, tanpa dimasak, dengan atau tanpa pengasapan (Prayitno dkk., 2009).

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo merupakan salah satu pabrik yang bergerak dalam bidang industri pengolahan sosis siap santap. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo merupakan anak perusahaan dari PT.

Charoen Pokphand Group yang menjadi perusahaan induk (*holding company*) bagi seluruh usaha yang didirikan oleh Bapak Chia Ek Chor dan Bapak Chia Siew Whooy. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo memiliki beberapa sertifikasi mutu yaitu sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), FSSC (*Food Safety System Certification*) 22000:2011, HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), serta produknya telah terdaftar di BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo memiliki kapasitas produksi sosis siap santap sebesar 11-13 ton sosis/hari dari produksi 10 *batch*/hari dengan jumlah produksi sekitar 1-1,3 ton sosis/*batch*. Adapun beberapa wilayah pemasaran sosis siap santap “*Champ*” dan “*Okey*” di Indonesia yaitu daerah Jawa Timur, Kalimantan, Sulawesi, Bali, Nusa Tenggara dan Ambon.

Sosis siap santap yang diproduksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo adalah sosis berbahan dasar daging ayam dan daging sapi. Produk utama yang dihasilkan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo adalah *Champ* sosis daging ayam original dan *Champ* sosis daging sapi panggang. Produk sosis siap santap lain yang diproduksi adalah *Champ* daging ayam kombinasi rasa otak-otak, *Okey* daging ayam bakar dan *Fiesta* daging ayam.

Sosis siap santap atau dapat disebut sosis *ready to eat* memiliki keunggulan yaitu dapat dimakan secara langsung tanpa melalui proses pemasakan dibanding dengan sosis beku. Hal inilah yang menjadi latar belakang penulis dalam melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division Plant* Berbek-Sidoarjo untuk mengetahui dan mempelajari proses pengolahan sosis siap

santap, serta dapat melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama perkuliahan.

## **1.2. Tujuan Pelaksanaan**

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mahasiswa dapat mengetahui, mempelajari, memahami, dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan tentang proses pengolahan hewani.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami keseluruhan proses produksi sosis siap santap mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari sistem manajemen perusahaan, cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
- c. Mahasiswa dapat memahami dan melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapatkan saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan hewani.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food division* Berbek *Plant*-Sidoarjo adalah wawancara langsung dengan supervisor dan karyawan pabrik, observasi, serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama tiga minggu mulai tanggal 18 Januari 2020 sampai 17 Februari 2020 di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., *Food Division* Berbek *Plant*-Sidoarjo yang berlokasi di Jl. Berbek Industri I No. 24, Waru, Berbek, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.