

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis (SNI, 1996). Penggemar produk pangan sosis ini berasal dari anak-anak hingga orang tua. Penyajian yang mudah, cepat, dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, memiliki jenis yang bervariasi dan nilai gizi tinggi serta masa simpan yang panjang membuat produk pangan ini digemari.

Pola konsumsi daging olahan dari tahun ke tahun semakin meningkat. Berdasarkan Indonesia Finance Today (2011), peningkatan omzet industri daging olahan terjadi dari tahun 2008 sampai tahun 2011. Omzet industri daging olahan (triliun rupiah) yang terjadi secara berturut-turut sebesar 2,27; 2,61; 3,00 dan 3,45. Peningkatan yang terjadi sebesar 51,98%. Adanya peningkatan pola konsumsi daging olahan terutama sosis ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan minat konsumen sehingga memberikan peluang pendirian pabrik pengolahan sosis untuk mendapatkan keuntungan.

Perencanaan pendirian pabrik pengolahan sosis babi dilakukan berdasarkan pertimbangan secara teknis dan ekonomis, lokasi, penyediaan bahan baku dan bahan pembantu, peralatan, tenaga kerja, utilitas, tata letak pabrik, proses produksi serta bentuk perusahaan dan struktur organisasi. Perencanaan pendirian pabrik juga perlu didukung oleh suatu pengendalian mutu yang dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk hasil

pengolahan sosis babi dan memuaskan para konsumen. Permintaan konsumen yang semakin meningkat ini diharapkan dapat menghasilkan produk sosis babi yang sesuai dan konsisten. Pengendalian mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir dapat menghasilkan produk sosis babi dengan kualitas baik yang sesuai harapan dan konsisten. Pengawasan mutu dilakukan dengan uji/analisa fisik, kimia, mikrobiologi maupun sensoris.

Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik pengolahan sosis babi memiliki kapasitas 100 kg/hari dengan sistem *batch*. Lokasi pabrik pengolahan sosis ini berada di daerah Denpasar-Bali. Pemilihan lokasi di daerah Denpasar untuk memudahkan memperoleh bahan baku, tenaga kerja, pemasaran dan transportasi.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah untuk merencanakan unit pengendalian mutu pabrik pengolahan sosis babi dengan kapasitas 100 kg/hari.