

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi saat ini yang semakin pesat membuat produsen pangan khususnya produk olahan daging memproduksi produk yang praktis dan bergizi sehingga memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi ataupun memasak produk tersebut. Salah satu produk praktis yang banyak digemari oleh konsumen adalah sosis. Menurut BSN (2015) sosis adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan.

PT Sorin Mahasara merupakan salah satu produsen di industri pangan yang memproduksi berbagai produk olahan daging seperti sosis, *nugget*, daging burger, kornet, bakso, dan rolade. Produk unggulan yang diproduksi salah satunya adalah sosis. Sosis yang diproduksi merupakan sosis siap masak dengan berbagai kualitas produk, mulai dari *premium* hingga *low end brand*. Produk yang dihasilkan telah didistribusikan di berbagai daerah dan telah dijual di supermarket maupun di berbagai pasar dalam negeri.

Seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumen terhadap produk pangan, maka rantai pasok produk pangan mulai dari pemasok hingga sampai ke tangan konsumen harus diperhatikan dengan baik. Pada produk pangan berbasis daging seperti sosis mulai dari proses pengolahan, pendistribusian hingga produk sampai di konsumen perlu adanya penanganan khusus untuk menjaga produk dari kerusakan. Menangani terjadinya kerusakan pada produk sosis dapat dilakukan dengan suatu rantai dingin (*cold chain*) pada setiap tahapan dan membutuhkan ruang penyimpanan khusus dengan suhu penyimpanan  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  agar mutu produk tetap terjaga dan memperpanjang umur simpan produk.

Sosis merupakan produk olahan daging yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) yang dapat terjadi pada saat pendistribusian maupun pada saat penyimpanan produk sehingga perlu adanya bahan pengemas untuk melindungi produk dan menghambat kerusakan pada produk, baik kerusakan secara alami maupun kerusakan akibat pengaruh lingkungan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan pengemas primer dan pengemas sekunder, pengemas primer menggunakan jenis plastik LDPE (*Low Density Polyethylene*) yang kemudian dikemas secara vakum, sedangkan untuk pengemas sekunder yaitu dengan penggunaan kemasan karton. Metode pengemasan vakum dilakukan dengan prinsip mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen dalam kemasan tersebut.

Kondisi kemas vakum pada produk sosis dilakukan untuk memperpanjang umur simpan produk, namun kemasan vakum yang berfungsi dalam menjaga produk dari kerusakan juga dapat mengalami ketidaksesuaian kemasan vakum seperti terjadinya *loose vacuum* atau kondisi dimana kemasan vakum mengalami kelonggaran pada kemasan yang telah dilakukan proses vakum. Kondisi tersebut

merupakan masalah yang dikeluhkan oleh konsumen yang terjadi pada kemasan sosis ayam, hal tersebut dapat dilihat dari rata-rata total keluhan konsumen terhadap kondisi *loose vacuum* kemasan sosis ayam pada tahun 2019 dan 2020 sebanyak 5 sampai 10 %. Hasil persentase tersebut terjadi peningkatan jumlah *loose vacuum*, hal tersebut dapat menyebabkan kerugian bagi pihak produsen maupun konsumen.

Menanggapi masalah ini, maka dilakukan analisis penyebab terjadinya *loose vacuum* pada kemasan sosis ayam dengan menggunakan analisis sebab akibat yang merupakan salah satu alat bantu dari *seven tools* dalam rangka peningkatan mutu produk. Penggunaan alat bantu ini diharapkan dapat mengetahui berbagai faktor yang dapat terjadi dan solusi yang baik bagi perusahaan untuk menangani permasalahan tersebut.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan (SJMP). Kegiatan PKL ini juga dapat menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja, serta memperoleh gambaran langsung tentang penerapan disiplin ilmu mengenai pengolahan produk pangan di industri sosis. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mengetahui penyebab terjadinya kondisi *loose vacuum* pada kemasan sosis ayam.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies  
2 METODE KAJIAN

### 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Sorin Maharasa yang terletak di Jl. Pembina Rawahaur No. 3 RT/RW 03/06 Kecamatan Babakan Madang Sentul, Bogor, Jawa Barat (Gambar 1). Pelaksanaan PKL dilakukan selama sembilan minggu dimulai pada tanggal 27 Januari 2020 sampai dengan 21 April 2020. Waktu kegiatan PKL dilakukan sesuai dengan jam kerja karyawan dimulai pada pukul 08.00 hingga 17.00 WIB pada hari senin sampai dengan jumat.