

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu sumber pangan yang penting bagi manusia karena daging penghasil protein terbesar dibandingkan dengan produk pertanian yang lain. Kadar protein daging ayam sebesar 18.71%, protein tempe 18.44% dan protein pada tahu sebesar 13.84%. Daging ayam merupakan salah satu pilihan favorit masyarakat karena daging merupakan bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang seimbang dan dibutuhkan oleh tubuh.

Bergesernya pola konsumsi masyarakat, seiring dengan meningkatnya populasi dan aktivitas yang tinggi mengakibatkan perubahan pola dari penggunaan daging segar kearah produk-produk olahan daging yang siap dimasak (*ready to cook*) dan siap dimakan (*ready to eat*). Hal ini mendorong untuk dikembangkannya teknologi dan variasi dalam pengolahan daging, diantaranya adalah sosis. Sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu yang kemudian dimasukkan ke dalam selongsong untuk diolah lebih lanjut. Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan.

Mutu pangan merupakan hal utama yang harus diperhatikan oleh setiap individu dan pengelola pangan dari skala rumah tangga maupun industri pangan skala besar. Agar makanan memiliki kualitas yang baik, maka diperlukan berbagai syarat agar memenuhi kriteria seperti yang diharapkan. Beberapa karakteristik yang harus dipenuhi untuk dapat dikatakan sosis yang berkualitas yakni memiliki tekstur kenyal, *cooking loss* rendah, dan Daya Ikat Air (DIA) yang tinggi sehingga memiliki *juiciness* yang baik, daya irisnya baik, dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen (Ismanto *et al.* 2020). Salah satu karakteristik sosis yang berkualitas adalah memiliki nilai *cooking loss* rendah yang ditunjukkan dengan *output* yang dihasilkan besar. Jika nilai *output* yang dihasilkan rendah, hal itu karena proses pengolahan sosis ayam memiliki tahapan yang panjang mulai dari proses pemotongan daging sampai dengan penyimpanan dan pendistribusian. Selama proses pengolahan sosis ayam sering terjadi *loss* yang berdampak pada kurangnya efisiensi. Meskipun kehilangan bobot (*loss*) tersebut ada yang tidak dapat dihindari, namun pada prakteknya terdapat juga *loss* yang menyebabkan pemborosan selama produksi yang dilakukan oleh manusia seperti adanya bahan baku yang terbuang. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis penyebab *loss* pada pengolahan sosis ayam. Analisis penyebab *loss* diharapkan dapat membantu menentukan titik-titik potensial terjadinya *loss* selama pengolahan dengan cara menganalisis sebab akibat dari permasalahan yang timbul untuk kemudian dilakukan tindakan perbaikan yang diperlukan agar meningkatkan efisiensi sehingga dapat meminimalisir kerugian dan meningkatkan keuntungan bagi perusahaan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Tujuan

Tujuan umum dari PKL adalah untuk menambah wawasan, memberikan gambaran nyata, aplikasi ilmu yang telah diperoleh serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam lingkungan kerja sesungguhnya. Tujuan khusus dari kegiatan PKL adalah mempelajari proses produksi dan melakukan analisis penyebab *loss* produk pada sosis ayam.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Widyaprasuti yang berlokasi di Jl. Karangrejo Raya No. 54B Srandol Wetan, Banyumanik, Semarang. Waktu pelaksanaan PKL berlangsung selama 10 minggu dari tanggal 15 Januari sampai 26 Maret 2020 yang selanjutnya diberikan tugas mandiri. Waktu kegiatan PKL disesuaikan dengan jam kerja perusahaan yaitu hari Senin hingga Sabtu mulai pukul 08.00-16.00 WIB.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan selama PKL yaitu dengan ikut berpartisipasi dalam kegiatan kerja pada proses produksi sosis ayam. Teknik pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh data, baik data primer maupun data sekunder. Data primer merupakan data yang didapatkan langsung dan bersumber dari perusahaan. Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari pustaka atau sumber lain dan digunakan untuk menunjang data primer yang didapatkan. Data primer didapatkan dengan pengamatan langsung atau observasi, kegiatan diskusi, dan wawancara. Kegiatan observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan produksi di lapangan. Kegiatan wawancara dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi langsung dengan pembimbing lapang, karyawan, supervisor *Quality Control*, dan manajemen di PT Widyaprasuti. Adapun teknik yang digunakan untuk memperoleh data sekunder adalah studi pustaka. Studi pustaka digunakan sebagai pelengkap dan penunjang data hasil pengamatan langsung dan kegiatan diskusi serta wawancara yang dilakukan.

3 KEADAAN UMUM

3.1 Sejarah Perusahaan

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan seperti produk olahan daging, produk bakery, sayur-sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah. Nama “widyaprasuti” berasal dari kata “widya” yang berarti pengetahuan dan “prasuti” yang berarti hasil karya. Harapan nama widyaprasuti

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.