

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya jumlah populasi penduduk Indonesia dan aktivitas masyarakat menjadikan masyarakat terutama kalangan menengah ke atas lebih memilih pola konsumsi makanan *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). Pola konsumsi makanan bagi sebagian masyarakat Indonesia saat ini mengalami perubahan, yaitu dari pola konsumsi daging segar menjadi konsumsi produk-produk olahan daging siap saji. Hal ini mendorong berkembangnya teknologi pengolahan daging, dimana salah satu diantaranya yang digemari adalah sosis. (Martiana 2015).

Sosis merupakan produk makanan yang dihasilkan dari olahan daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu dan bahan tambahan lain yang dimasukkan ke dalam selongsong atau *casing* sosis. Sosis sebagai produk olahan daging dinilai memiliki kandungan zat gizi yang sama atau lebih tinggi dari daging. Hal tersebut dikarenakan pada proses pengolahannya ditambahkan bahan lain seperti bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu. Menurut Palendeng *et al* (2016), karakteristik sosis yang baik adalah teksturnya kenyal, tidak mengandung bahan pengawet, bebas bahan kimia berbahaya, dan tidak mengandung pewarna sintetis yang dapat membahayakan jika dikonsumsi.

PT Madusari Nusaperdana merupakan salah satu perusahaan besar yang telah menerapkan teknologi serta proses yang berkualitas tinggi untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi, sehat, halal, dan aman bagi konsumen dengan harga yang terjangkau. PT Madusari Nusaperdana merupakan industri pengolahan makanan berbahan baku daging sapi dan ayam. Produk utama perusahaan ini adalah sosis, burger, bakso, kornet, dan *smokebeef* yang dipasarkan dengan merk “Kimbo”.

Produk olahan daging seperti sosis memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga rentan mengalami penyimpangan mutu. Pengawasan mutu dan keamanan produk menjadi masalah penting bagi perusahaan tersebut sehingga untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, PT Madusari Nusaperdana melakukan validasi pada seluruh proses produksi. Salah satu validasi proses yang dilakukan adalah validasi proses *holding* produk sosis pada ruang *anteroom*, *cutting*, dan *packing*. Hasil validasi ini akan memastikan bahwa proses produksi yang berlangsung telah sesuai standar sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.

## 1.2 Tujuan

Kegiatan PKL yang dilakukan memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum adalah untuk dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama mengikuti perkuliahan serta untuk mempelajari berbagai aspek di industri pangan



termasuk dalam mengatasi permasalahan yang timbul saat kegiatan produksi. Tujuan kegiatan PKL secara khusus adalah untuk mempelajari proses produksi sosis, dan dapat mengawasi serta melakukan validasi proses *holding* pada ruang *anteroom*, *cutting*, dan *packing*.

## 2 METODE KAJIAN

### 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Madusari Nusaperdana yang berlokasi di Jalan Jababeka XIV A Blok J No 5 N-O, Kawasan Industri Jababeka I, Desa Harjamekar, Cikarang Utara, Bekasi, Jawa Barat. Kegiatan PKL ini berlangsung selama dua bulan dimulai pada tanggal 20 Januari hingga 18 Maret 2020 dengan penambahan tugas pengganti waktu PKL. Waktu kegiatan PKL disesuaikan dengan aturan perusahaan yang dimulai dari Senin hingga Jumat mulai pada pukul 08.00 sampai dengan pukul 17.00 WIB.

### 2.2 Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan mengamati langsung proses *holding*, mencatat data pengamatan, membandingkan dengan standar, ikut membantu dalam proses *holding* di *anteroom*, *cutting*, dan *packing*, mengobservasi keadaan perusahaan, serta melakukan wawancara dengan pihak-pihak terkait dengan proses *holding* di *anteroom*, *cutting*, dan *packing*. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan studi pustaka. Studi pustaka dilakukan dengan mencari literatur dari buku, jurnal dan artikel ilmiah yang berhubungan dengan proses produksi sosis.

## 3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

### 3.1 Sejarah Perusahaan

PT Madusari Nusaperdana merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan berbahan baku daging. Perusahaan ini didirikan pada tahun 1994, dimana pembangunan fisik baru dimulai pada bulan Februari 1995. Pada awal perkembangannya, produk pertama yang dihasilkan oleh PT Madusari Nusaperdana ini bukanlah produk olahan daging melainkan produk makanan jenis