



PENGARUH PASTEURISASI TERHADAP UMUR SIMPAN PRODUK SOSIS SAPI DI PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG

NAFILAH ISNAINI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Pasteurisasi terhadap Umur Simpan Produk Sosis Sapi di PT Madusari Nusaperdana, Cikarang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing, dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020



Sekolah Vokasi Nafilah Isnaini
College of Vocational Studies J3E117019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

NAFILAH ISNAINI. Pengaruh Pasteurisasi terhadap Umur Simpan Produk Sosis Sapi di PT Madusari Nusaperdana, Cikarang. *The Effect of Pasteurization to the Shelf life of Beef Sausage Product at PT Madusari Nusaperdana, Cikarang*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Madusari Nusaperdana merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi sosis sapi di Indonesia. Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang terbuat dari daging yang dihaluskan, kemudian ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat, serta bumbu dan rempah yang kemudian dimasak dengan tahapan tertentu. Produk sosis yang diproduksi berupa sosis sapi, sosis ayam, dan sosis ikan.

Tujuan Praktik Kerja Lapangan di PT Madusari Nusaperdana adalah mengetahui proses produksi sosis serta mengamati pengaruh proses pasteurisasi dan distribusi panas terhadap umur simpan produk sosis. Pasteurisasi merupakan salah satu proses panas yang dilakukan untuk memperpanjang umur simpan produk.

Pengamatan umur simpan produk sosis dilakukan dengan variasi perlakuan produk sosis dengan dan tanpa pasteurisasi. Sosis disimpan sesuai dengan saran penyimpanan (5°C) kemudian diamati penurunan mutunya (dengan metode *scoring*) setiap minggu secara organoleptik. Parameter organoleptik yang diamati adalah warna, rasa, aroma, lendir, kekenyalan, kemasan dan tekstur. Pemberian skor sesuai dengan acuan penilaian yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Sosis dianggap rusak atau *reject* apabila sudah mengalami penurunan mutu secara signifikan menurut *scoring* dan tidak dapat diterima secara organoleptik.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa produk sosis tanpa perlakuan pasteurisasi mengalami kerusakan (*reject*) pada hari ke-28 pengamatan. Sedangkan sosis dengan perlakuan pasteurisasi mengalami kerusakan (*reject*) pada hari ke-98 pengamatan. Sosis dengan perlakuan pasteurisasi memiliki umur simpan selama 3 bulan. Sedangkan sosis tanpa perlakuan pasteurisasi memiliki umur simpan selama 1 bulan. Pada pasteurisasi, terdapat proses pendistribusian panas. Salah satu faktor penyebab tidak meratanya pendistribusian panas adalah jumlah *layer* atau tumpukan pada sosis. Pada proses pasteurisasi dengan waktu dan suhu yang sama, sosis dengan tiga tumpukan mengalami kerusakan (*reject*) lebih cepat, yaitu pada hari ke-53 pengamatan. Sedangkan sosis dengan dua tumpukan mengalami kerusakan (*reject*) pada hari ke-98 pengamatan. Secara keseluruhan, hasil pengamatan menunjukkan bahwa produk sosis dengan dua tumpukan dan dengan perlakuan pasteurisasi memiliki umur simpan lebih lama.

Kata kunci : organoleptik, pasteurisasi, PT Madusari Nusaperdana, sosis, umur simpan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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





PENGARUH PASTEURISASI TERHADAP UMUR SIMPAN PRODUK SOSIS SAPI DI PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

NAFILAH ISNAINI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2020**

Bogor Agricultural Univer

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pengaruh Pasteurisasi terhadap Umur Simpan Produk Sosis Sapi di PT Madusari Nusaperdana, Cikarang

Nama : Nafilah Isnaini

NIM : J3E117019

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP.195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP.196106181986091001



Tanggal Ujian : 17 Juli 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.