



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 di produksi 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