

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada zaman modern ini, Indonesia merupakan salah satu negara yang sedang berkembang dan memiliki penduduk cukup besar serta bersifat konsumtif. Selain itu, Indonesia merupakan negara dengan pasar potensial bagi pemasaran berbagai jenis produk. Munculnya berbagai jenis produk olahan daging menjadikan persaingan pasar semakin ketat dan membuat produsen saling berlomba untuk menghasilkan produk yang terbaik yang tentunya sesuai dengan permintaan konsumen.

Daging merupakan bagian otot skeletal dari karkas sapi yang aman, layak dan lazim dikonsumsi oleh manusia, dapat berupa daging segar, daging segar dingin atau daging beku (SNI 3932:2008). Daging memiliki protein yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan. Kerusakan yang terjadi umumnya kerusakan mikrobiologi. Oleh karena itu, pengolahan daging untuk memperpanjang umur simpan menjadi sangat penting. Salah satu produk hasil olahan daging adalah sosis. Menurut SNI 3820:2015, sosis merupakan produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan.

PT Madusari Nusaperdana merupakan salah satu industri pangan di Indonesia yang memproduksi produk olahan daging berupa sosis, burger, bakso dan *smoked beef* yang dipasarkan ke seluruh wilayah Indonesia. Produk yang akan didistribusikan kepada konsumen tentunya harus dalam mutu dan kualitas yang baik. Umur simpan produk merupakan salah satu aspek yang cukup penting pada produk pangan. Salah satu alternatif cara untuk memperpanjang umur simpan produk yaitu pasteurisasi. Pasteurisasi merupakan proses pemanasan dengan suhu dibawah 100 °C. Pasteurisasi bertujuan untuk membunuh bakteri patogen yang terdapat pada produk sehingga dapat mengurangi tingkat kerusakan pada produk yang berkaitan dengan umur simpannya. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan pengamatan pada pengaruh perlakuan pasteurisasi terhadap umur simpan produk sosis di PT. Madusari Nusaperdana, sehingga produk dapat terjamin kualitasnya dan dalam keadaan baik saat akan dikonsumsi oleh konsumen.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pelaksanaan PKL adalah mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja, serta meningkatkan *softskill* mahasiswa dalam pengawasan mutu produk pangan. Tujuan khusus





pelaksanaan PKL adalah mempelajari proses pengolahan sosis sapi yang meliputi bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian, dan melakukan pengamatan pada pengaruh perlakuan pasteurisasi terhadap umur simpan produk sosis sapi di PT Madusari Nusaperdana.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Madusari Nusaperdana yang berlokasi di Jalan Jababeka II Blok C14-Q, Cikarang Utara, Bekasi, Jawa Barat. Kegiatan PKL dilakukan selama satu bulan mulai tanggal 17 Februari 2020 sampai dengan 17 Maret 2020. Kegiatan PKL dilakukan di Departemen *Research and Development* (R&D) dengan hari kerja selama 5 hari dari hari Senin hingga Jumat Pukul 08.30 WIB sampai 17.30 WIB.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Data yang bersifat objektif dapat diperoleh dengan menggunakan suatu metode atau teknik yang bertujuan agar didapat data-data yang sesuai dengan apa yang diharapkan. Jenis data yang dikumpulkan dalam penyusunan tugas akhir ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang bersifat objektif, karena secara langsung diperoleh dari sumbernya. Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi dan diskusi. Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan berperan aktif terhadap penentuan umur simpan produk olahan daging. Diskusi dilakukan untuk memperoleh data dengan melakukan wawancara langsung dengan pembimbing lapangan, kepala produksi, *Quality Assurance* (QA) atau *Quality Control* (QC), analis, pekerja dan pihak terkait untuk mendapatkan data yang berkaitan serta pengamatan untuk memperoleh data yang akurat. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka dan pencarian informasi dari sumber-sumber yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Studi pustaka dilakukan dengan mencari informasi yang diperlukan dari jurnal, internet dan buku. Selain itu, data sekunder juga akan diperoleh dari data yang sudah ada di perusahaan. Data yang telah diperoleh akan dipublikasikan pada laporan tugas akhir atas persetujuan perusahaan terkait.

2.3 Metode Pengamatan Umur Simpan Sosis

Pada pengamatan umur simpan sosis, disiapkan sampel sosis tanpa perlakuan pasteurisasi sebanyak delapan *pack* yang disimpan sesuai dengan saran penyimpanan