

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan adalah salah satu kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidupnya. Berdasarkan Undang-undang nomor 18 tahun 2012 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Berdasarkan sumbernya bahan pangan dikelompokkan menjadi dua, yaitu yang bersumber dari nabati dan hewani. Bahan pangan hewani merupakan sumber protein yang lengkap dibandingkan dengan bahan pangan nabati karena mengandung sembilan asam amino *essensial* yang diperlukan oleh tubuh, diantaranya histidin, isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan dan valin. Salah satu bahan pangan hewani adalah daging sapi yang dapat diolah menjadi berbagai macam jenis pangan daging olahan, salah satunya sosis sapi. Sosis sapi memiliki cita rasa yang enak, lezat, gurih dan mengandung protein yang baik untuk tubuh sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Selain memiliki kelebihan, sosis sapi juga memiliki kekurangan, yaitu dapat terkontaminasi mikroba patogen seperti koliform, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, dan *Listeria monocytogenes* sehingga mempengaruhi keamanan pangan.

Berdasarkan undang-undang nomor 18 tahun 2012, keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologi, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan manusia. Untuk memberikan jaminan bahwa sosis sapi tidak terkontaminasi mikroba patogen diperlukan adanya suatu pengujian mikrobiologi sosis sapi. Acuan batas cemaran mikroba sosis sapi di PT XYZ mengacu kepada SNI 3820:2015 tentang sosis daging. Jumlah mikroba pada sosis sapi tidak boleh melebihi batas cemaran yang tercantum dalam SNI 3820:2015 sebagai syarat untuk memenuhi standar keamanan pangan. Pengujian mikrobiologi sosis sapi di PT XZY meliputi pengujian total mikroba atau TPC, koliform, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* dengan metode *pour plate* dan menggunakan *compact dry*. Kombinasi dari pengujian menggunakan metode *pour plate* dan menggunakan media kering *compact dry* bertujuan untuk efisiensi waktu agar pengujian mikroba pada sosis sapi dapat diidentifikasi secara akurat dalam waktu yang singkat sehingga menjamin mutu mikrobiologi sosis sapi PT XYZ yang dilepas ke pasaran merupakan produk yang aman untuk di konsumsi.



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

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT XYZ untuk membuktikan bahwa hasil pengujian mutu mikrobiologi produk akhir sosis sapi telah sesuai dengan SNI 3820:2015 tentang sosis daging.

## 2 METODE KAJIAN

### 2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT XYZ, Jakarta. Durasi waktu PKL seharusnya dilaksanakan selama tiga bulan dari tanggal 3 Februari 2020 sampai dengan tanggal 3 Mei 2020. Waktu Kerja dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB pada hari Senin sampai dengan hari Jumat. Dikarenakan suatu keadaan maka durasi PKL dipercepat menjadi enam minggu dari tanggal 3 Februari 2020 sampai dengan tanggal 13 Maret 2020. Pihak program studi SJMP memberikan tugas tambahan untuk melengkapi kekurangan waktu PKL yaitu menganalisis, memproduksi, memasarkan dan mempresentasikan produk pangan inovasi.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

### 2.2 Jenis dan Metode Pengambilan Data

Pengumpulan data yang dilakukan dalam penyusunan tugas akhir meliputi observasi dan partisipasi aktif di lapangan, wawancara dengan karyawan PT XYZ, pencatatan data dan studi literatur. Adapun jenis data yang digunakan selama kegiatan PKL berlangsung terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diperoleh secara langsung dari sumbernya dan bersifat objektif. Data tersebut dapat diperoleh melalui observasi, wawancara dan berpartisipasi dalam melakukan pengujian mikrobiologi. Data sekunder merupakan data yang tidak diperoleh secara langsung, data ini diperoleh dari dokumen yang dimiliki perusahaan, studi literatur dari jurnal dan buku yang berkaitan dengan sosis dan mikrobiologi yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

### 2.3 Metode Pengujian

Metode pengujian total mikroba atau TPC, koliform dan *Escherichia coli* menggunakan metode cawan tuang atau *pour plate*, sedangkan pengujian *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* menggunakan media kering *compact dry* yang diinkubasi ke dalam inkubator. Tahapan dalam melakukan pengujian mutu mikrobiologi meliputi persiapan alat dan bahan, sterilisasi peralatan, sterilisasi ruang pengujian, persiapan sampel dan pengujian sampel.