



PENGARUH SUHU EMULSI DAN TEMPAT PENYIMPANAN TERHADAP INDIKATOR KUALITAS PRODUK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA

KARISSA JUWITA SYAHFITRIYAH



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 University

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 bahwa tugas akhir yang berjudul pengaruh suhu emulsi dan tempat penyimpanan terhadap indikator kualitas produk sosis di PT Sorin Maharasa adalah benar bentuk karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan oleh penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Juli 2020

Karissa Juwita Syahfitriyah



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

KARISSA JUWITA SYAHFITRIYAH. Pengaruh Suhu Emulsi dan Tempat Penyimpanan Terhadap Indikator Kualitas Produk Sosis di PT Sorin Maharasa. *The Effect of Emulsion Temperature and Storage Area on Quality Indicators of Sausage Products in PT Sorin Maharasa*. Dibimbing oleh ANDES ISMAYANA.

Sosis merupakan salah satu makanan olahan yang terbuat dari campuran daging giling, bahan pengikat, bahan pengisi, dan bumbu lainnya kemudian dimasukan ke dalam selongsong. Pada pembuatan emulsi terjadi peningkatan suhu akibat perpindahan panas dari bahan dengan mesin. Peningkatan suhu yang dihasilkan pada pembuatan emulsi menjadi salah satu hal yang dipertimbangkan dalam pengawasan mutu produk sosis karena sangat erat kaitannya dengan mutu bahan pengikat (*Isolated Soy Protein*) yang digunakan. Suhu yang terlalu tinggi akan merusak bahan pengikat dan akan mempengaruhi kualitas produk sosis. Selain itu ruang penyimpanan produk akhir sosis akan menentukan kualitas mutu sosis sebelum dipasarkan. Tempat penyimpanan sosis yang kurang sesuai akan menurunkan mutu sosis yang dihasilkan.

Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu pembuatan emulsi dan perbedaan penyimpanan terhadap kualitas produk akhir sosis. Metode pengujian organoleptik dilakukan untuk menguji pengaruh perbedaan suhu emulsi terhadap mutu produk akhir sosis Uji organoleptik yang dilakukan adalah uji duo-trio dengan sampel sosis yang memiliki dua suhu emulsi yang yaitu (1) kurang dari 30 °C dan (2) lebih dari 30 °C. Pengujian uji duo-trio menggunakan empat parameter uji yaitu rasa, aroma, tekstur, dan penampakan sosis. Selain pengujian organoleptik dilakukan juga pengamatan visual. Pengamatan visual juga dilakukan untuk mengamati pengaruh tempat penyimpanan produk terhadap karakteristik produk akhir sosis. Tempat penyimpanan tersebut antara lain ruang *finished good* dan *reefer container*.

Tahapan Pembuatan sosis antara lain persiapan bahan, penggilingan daging, pembuatan emulsi, pencampuran bahan, pengisian selongsong, pemasakan, pendinginan, dan pengemasan. Berdasarkan hasil pengujian duo-trio pada kedua ulangan sampel sosis didapatkan hasil untuk semua parameter sosis tidak terdapat perbedaan atau sama dengan pembanding. Hasil ini dipengaruhi oleh faktor penunjang dari bahan baku sosis yang digunakan. Penggunaan bahan pengisi dan bumbu lainnya akan mempengaruhi mutu sosis. Bahan tersebut akan meningkatkan mutu sosis yang dihasilkan. Pada pengamatan visual ruang penyimpanan, terdapat perbedaan pada suhu akhir dan penampakan sosis yang tidak signifikan. Perbedaan suhu kedua tempat penyimpanan disebabkan beberapa faktor. Faktor tersebut antara lain: kondisi ruang penyimpanan, suhu sirkulasi yang dihasilkan, dan kapasitas produksi.

Kata kunci: Duo-trio, emulsi, organoleptik, penyimpanan, sosis, visual

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



©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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PENGARUH SUHU EMULSI DAN TEMPAT PENYIMPANAN TERHADAP INDIKATOR KUALITAS PRODUK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA

KARISSA JUWITA SYAHFITRIYAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Judul Laporan Akhir : Pengaruh Suhu Emulsi dan Tempat Penyimpanan Terhadap Indikator Kualitas Produk Sosis di PT Sorin Maharasa
Nama : Karissa Juwita Syahfitriyah
Nim : J3E217196

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing : Dr. Ir. Andes Ismayana, M.T.



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: 23 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020