

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