



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGARUH PROSES PEMBEKUAN PADA PRODUK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA SENTUL, BOGOR

ADELIA MONICA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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 laporan akhir berjudul “Pengaruh Proses Pembekuan pada Produk Sosis di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor” adalah benar karya saya dengan arahan komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan telah dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan.

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

Bogor, Agustus 2020

Adelia Monica
NIM J3E116004



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

RINGKASAN

ADELIA MONICA. Pengaruh Proses Pembekuan pada Produk Sosis di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor. *Effect of Freezing Process on Sausage Products at PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

Produk pangan yang menggunakan bahan baku daging sebagai bahan utamanya cenderung memiliki sifat mudah rusak atau bahkan cepat busuk. Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu sosis agar terhindar dari kontaminasi adalah pembekuan. Proses pembekuan menjadi sangat penting karena pembekuan adalah proses yang menentukan umur simpan saat produk sampai di tangan konsumen.

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu produsen yang memproduksi olahan daging dan salah satu produk olahan daging yang di produksi yaitu sosis. Dalam mempertahankan umur simpan sosis, salah satu caranya dengan melakukan proses pembekuan. PT Sorin Maharasa menerapkan dua proses pembekuan, yaitu dengan *fast freezing* mesin X dan mesin Y. Perbedaan pada kedua metode mesin pembekuan ini, yaitu kecepatan pembekuan, bahan *refrigerant* yang digunakan dan kristal es yang dihasilkan. Perbedaan mesin pembekuan dapat mempengaruhi mutu produk akhir sosis.

Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui pengaruh sosis yang dihasilkan dengan menggunakan proses pembekuan yang berbeda. Uji organoleptik yang dilakukan adalah uji *duo-trio* dengan sampel sosis yang telah dilakukan proses pembekuan yang berbeda. Mesin pembekuan yang digunakan yaitu mesin pembekuan X dengan suhu standar produk -20°C dan mesin pembekuan Y dengan suhu standar produk -18°C . Dalam pengujian uji *duo-trio* digunakan empat parameter, yaitu rasa, aroma, penampakan dan tekstur sosis. Pengamatan kualitatif secara visual dilakukan untuk mengetahui pengaruh ruang penyimpanan, yang meliputi ruang *finished good* dan *reefer container*. Selain itu, pengamatan secara visual untuk mengetahui terjadinya sineresis pada produk sosis.

Berdasarkan hasil pengamatan selama tiga minggu dan pengujian dengan uji *duo-trio*, dari kedua sampel sosis yang diuji (A dan B) tidak berbeda atau sama. Hal tersebut dapat dikarenakan proses pembekuan sosis yang sudah sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan. Namun demikian, pihak perusahaan sebaiknya memantau terus proses pembekuan sosis. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya produk yang tidak memenuhi suhu standar. Sanitasi mesin pembekuan juga perlu dilakukan secara berkala agar tidak mengakibatkan penumpukan kembang es.

Kata kunci: pembekuan, PT Sorin Maharasa, sosis, sineresis, uji *duo-trio*

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 atau memperbanyak 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

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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGARUH PROSES PEMBEKUAN PADA PRODUK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA SENTUL, BOGOR

ADELIA MONICA



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 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 : M Agung Zaim Adzkiya, S.Si., 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Laporan Akhir : Pengaruh Proses Pembekuan pada Produk Sosis
di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor
Nama : Adelia Monica
NIM : J3E116004

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing : Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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: 16 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020