

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.