

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging sapi segar merupakan salah satu komoditi ternak yang mudah busuk atau rusak karena perubahan kimiawi dan kontaminasi mikroba. Jenis-jenis kerusakannya adalah kerusakan secara fisik, kimia dan mikrobiologi (Fitrianti 2017). Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kerusakan daging segar adalah dengan melakukan pengawetan berupa pengolahan terhadap daging. Sosis merupakan salah satu produk dari pengolahan daging yang memanfaatkan daging sebagai bahan utama. Penggunaan daging dalam pembuatan sosis karena pengaruhnya yang sangat besar terhadap kestabilan emulsi serta sifat dari sosis yang dihasilkan (Winanti *et al.* 2013).

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu produsen pangan di Indonesia yang memproduksi berbagai macam produk *frozen food* (makanan beku). Banyaknya kompetitor produk pangan yang serupa membuat perusahaan ini mementingkan mutu produknya dengan baik sesuai dengan permintaan konsumen. Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu agar terhindar dari kontaminasi, PT Sorin Maharasa sangat memperhatikan pada proses pembekuannya.

Proses pembekuan menjadi sangat penting karena pembekuan adalah proses yang menentukan umur simpan saat produk sampai di tangan konsumen. Pada proses pembekuan banyak variabel yang harus diperhatikan untuk mendapatkan pembekuan yang maksimal sehingga menjaga produk agar terhindar dari risiko kontaminasi. PT Sorin Maharasa menerapkan dua proses pembekuan, yaitu dengan *fast freezing* mesin pembekuan X dan mesin Y. Perbedaan pada kedua metode mesin pembekuan ini, yaitu kecepatan *freezing*, bahan *refrigerant* yang digunakan dan kristal es yang dihasilkan.

Pada produk daging, penyusutan berat dapat disebabkan karena terjadinya kerusakan gel protein dan mengalami koagulasi protein, sehingga menurunkan daya ikat protein terhadap air dan air bebas menguap ke udara. Kadar air pada sosis dapat mempengaruhi cita rasa produk (Arif 2012). Sineresis terjadi apabila air keluar dari produk, maka kemampuan protein untuk mengikat airnya menurun. Sineresis merupakan banyaknya air yang terlepas atau keluar dari suatu bahan pada kurun waktu tertentu. Semakin besar nilai sineresis maka produk tersebut menurun kemampuannya untuk mengikat air sehingga menyebabkan penurunan bobot.

Perbedaan mutu produk sosis dapat diketahui dengan melakukan pengamatan terhadap perbedaan dua metode proses pembekuan selama 3 minggu. Pengamatan ini dilakukan agar mengetahui produk sosis dengan metode pembekuan manakah yang cepat bersineresis. Pengujian organoleptik dengan uji *duo-trio* dilakukan setelah mengamati produk dengan kedua proses pembekuan yang berbeda selama 3 minggu. Uji *duo-trio* ini digunakan untuk membandingkan produk sosis dari 3 sampel yang salah satunya sebagai pembanding. Panelis diminta untuk memilih satu diantara dua sampel yang berbeda dari pembanding.



1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL) dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pada pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah untuk menjalin kerja sama, memperluas wawasan mahasiswa, mengaplikasikan ilmu yang telah didapat, melatih mahasiswa berinteraksi sosial secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan PKL secara khusus yaitu melakukan pengamatan pada proses pembekuan sosis dengan mesin X dan Y, serta menganalisis mutu produk dengan uji *duo-trio*.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Sorin Maharasa yang berlokasi di Jalan Pembina Rawa Haur No.3 RT.06 RW.06 Desa Sentul, Kec. Babakan Madang, Bogor. Kegiatan PKL dilakukan selama 3 bulan, dimulai pada tanggal 27 Januari 2020 sampai 21 April 2020. Kegiatan PKL dilakukan setiap hari Senin sampai Jumat selama 9 jam kerja sesuai dengan *shift* yang ditentukan perusahaan.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data

Secara umum terdapat dua jenis metode pengambilan data yang digunakan pada praktik kerja lapangan yaitu data primer dan sekunder. Data primer dan sekunder merupakan sumber informasi yang dikumpulkan untuk menjadi dasar kesimpulan dalam suatu penelitian. Kedua teknik pengumpulan data ini hanya berbeda pada cara pengumpulan datanya. Berikut adalah rincian pengambilan data pada kedua metode pengambilan data.

2.2.1 Data Primer

Data primer adalah data yang didapatkan langsung dari sumber aslinya. Pengumpulan data primer dilakukan dengan pengamatan langsung di lapangan, berpartisipasi aktif dalam kegiatan di lapangan dan wawancara dengan karyawan yang terkait. Pengamatan secara langsung di lapangan dilakukan dengan cara mengamati dan mempelajari secara langsung kegiatan-kegiatan di lapangan. Pengamatan yang dilakukan berkaitan dengan proses produksi yang dilakukan di perusahaan. Wawancara yang dilakukan dalam pengumpulan data diperoleh secara langsung dari staf *quality control* (QC), pembimbing lapang dan seluruh staf perusahaan berupa wawancara dan diskusi yang berkaitan dengan data selama melakukan PKL.