

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat yang menginginkan semua aspek menjadi serba cepat juga berpengaruh terhadap aspek pangan. Pangan yang praktis menjadi populer karena cara penyajiannya yang cepat dan mudah. Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia (2015), pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis (BSN 2016). Sosis memiliki rentang harga yang cukup bervariasi sesuai dengan banyaknya jumlah daging yang digunakan, sehingga konsumen dapat memilih jenis sosis yang di butuhkan. Semakin banyak campuran dagingnya maka harga sosis akan semakin mahal.

Sosis yang diinginkan oleh masyarakat yaitu sosis dengan kualitas yang bagus. *Reject* produk atau penolakan produk oleh konsumen dapat terjadi apabila produk mengalami kerusakan atau tidak sesuai dengan standar. Pengecekan produk akhir oleh *Quality Control* (QC) sangat diperlukan agar produk yang dikeluarkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Reject produk sosis yang terjadi di PT Widyaprasuti dapat dikategorikan berdasarkan jenis kerusakannya, diantaranya yaitu, sosis berongga, berbeda ukuran, pecah selongsong dan sosis terpotong. Kerusakan tersebut disebabkan oleh beberapa faktor. Oleh sebab itu kegiatan PKL ini diharapkan dapat membantu PT Widyaprasuti mengetahui faktor utama yang menjadi penyebab kerusakan produk dan mengakibatkan *reject* dengan analisis *reject* sosis sapi di PT Widyaprasuti.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan PKL mempunyai dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umumnya yaitu membangun kerja sama antara institusi dan pihak industri, melaksanakan tugas akhir, mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan *soft skill* dan *hard skill* yang diperoleh selama masa perkuliahan serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khususnya yaitu mengetahui jenis dan faktor



penyebab *reject* produk yang diamati dari penanganan bahan, persiapan bahan, pengolahan hingga pengemasan.

II METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan PKL berlokasi di Jalan Karangrejo Raya No. 54 B, Srandol Wetan, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang. Kegiatan ini berlangsung selama 10 minggu dimulai pada 15 Januari 2020 hingga 26 Maret 2020. Selama kegiatan PKL berlangsung mahasiswa mengikuti jam kerja yang telah ditetapkan oleh PT Widyaprasuti yaitu mulai hari Senin hingga hari Sabtu selama 8 jam per hari, yaitu pukul 08.00–17.00 WIB.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan PKL, yaitu dengan data primer dan data sekunder. Pengambilan data primer dilakukan dengan cara mengamati secara langsung produk sosis yang *reject*, mencatat hasil pengamatan, ikut serta bekerja pada saat produksi sosis berlangsung, mengamati keadaan perusahaan secara umum, serta melakukan tanya-jawab atau wawancara kepada pihak yang terkait dengan proses produksi sehingga mendapatkan data dan informasi yang lengkap. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan studi pustaka atau mencari literatur yang dapat bersumber dari buku, jurnal, maupun melalui akses internet yang berhubungan dengan proses produksi sosis di PT Widyaprasuti.