

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu olahan daging yang banyak beredar di pasar adalah sosis. Sosis merupakan pangan olahan yang terbuat dari daging maupun campuran beberapa daging halus dan dicampur dengan bumbu-bumbu. Umumnya sosis dibuat dari campuran daging ayam atau sapi dengan bahan tambahan lainnya. Sosis daging dikelompokkan menjadi dua, yaitu sosis daging dan sosis daging kombinasi. Sosis daging merupakan sosis yang memiliki kandungan daging minimal sebesar 35%, sedangkan sosis daging kombinasi memiliki kandungan daging minimal sebesar 20% (BSN 2015).

PT Widyaprasuti merupakan industri pangan skala menengah yang menghasilkan berbagai produk. Salah satu produk yang dihasilkan yaitu produk daging olahan seperti aneka jenis sosis premium. Produk sosis premium yang dihasilkan dengan merek Nandisari yaitu *beef blackpepper*, *beef cheesse*, *beef frankfurter*, *beef knacker*, *big daddy*, *chicken nunberger*, *fleischwurst*, sosis bakar, sosis sapi dan *vegetable cheesse*. Perusahaan dituntut untuk dapat menghasilkan produk sosis ekonomis yang berkualitas selain sosis premium sesuai dengan permintaan konsumen. Salah satu produk sosis ekonomis yang dihasilkan yaitu sosis sapi 05 *swiss*.

Sosis sapi 05 *swiss* merupakan produk sosis sapi dengan jumlah daging sapi lebih rendah dari sosis premium. Sosis diproduksi untuk memenuhi permintaan *Swiss Bakery* selaku konsumen. Sebagian besar produk sosis sapi 05 *swiss* selalu mengalami penolakan dan pengembalian oleh pihak konsumen. Permasalahan tersebut timbul akibat kualitas tekstur sosis yang kopong atau tidak kompak.

Berkaitan dengan permasalahan tersebut, dilakukan studi literatur terkait cara memperbaiki kualitas tekstur sosis. Salah satu cara yaitu dengan menggunakan *binder* alternatif berupa putih telur dalam produksi sosis (Klankkin *et al.* 2019). Uji coba produksi sosis 05 *swiss* dilakukan dengan menambahkan 3% putih telur. Pengujian sampel sosis dilakukan dengan uji hedonik dua sampel dan diolah menggunakan uji T. Data yang dihasilkan akan digunakan sebagai acuan penggunaan putih telur untuk proses produksi selanjutnya sehingga permasalahan dapat teratasi.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKL di PT Widyaprasuti terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus, yaitu:

1. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk memperluas wawasan mahasiswa terhadap permasalahan yang dihadapi industri pangan. Selain itu, bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan di industri pangan. Memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja.
2. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu untuk menguji pengaruh penambahan putih telur terhadap tekstur sosis sapi 05 *swiss* melalui penilaian sensori dengan

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