



PENGENDALIAN *COOKING LOSS* PADA PRODUK SOSIS CHAMP DAN OKEY DI PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA, MOJOKERTO

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

ILHAM NUR KHAMALA HADI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini Saya menyatakan Laporan Akhir yang berjudul Pengendalian *Cooking Loss* pada Produk Sosis Champ dan Okey di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto adalah karya tulis saya dengan arahan komisi Pembimbing yang belum dijadikan dalam bentuk apapun didalam Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari Penulis lain yang telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan praktik Lapangan ini.

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

Bogor, 20 Juli 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ilham Nur Khamala Hadi
J3E117146

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

RINGKASAN

ILHAM NUR KHAMALA HADI. Pengendalian *Cooking Loss* pada Produk Sosis Champ dan Okey di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto. *Cooking Loss Control of Champ and Okey Sausage Products at PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Charoen Pokphand Indonesia merupakan industri pemotongan dan pengolahan daging ayam. Salah satu produk olahan daging ayam yang dihasilkan PT Charoen Pokphand Indonesia adalah sosis merek Champ dan Okey. Usaha yang dilakukan untuk mencegah adanya produk jadi yang tidak memenuhi standar adalah dengan pengendalian mutu. Pengendalian mutu yang diterapkan yakni pengendalian *cooking loss*. *Cooking loss* adalah kondisi akibat air menguap pada proses pemasakan. Akibat dari kehilangan air tersebut adalah berkurangnya berat sosis. Pengendalian *cooking loss* produk dilakukan untuk mengendalikan persentase *cooking loss* agar tidak terlalu tinggi. Tujuan pelaksanaan PKL di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto yaitu membandingkan persentase *cooking loss* yang terjadi pada proses pemasakan sosis Champ dan Okey.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di PT Charoen Pokphand Indonesia sejak Januari 2021 sampai 17 Februari 2020. Data yang dikumpulkan adalah persentase *cooking loss*. Bagan kendali persentase *cooking loss* sosis merek Champ dan Okey dibuat dengan aplikasi SPSS. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa persentase *cooking loss* sosis Champ dan sosis Okey hampir sama. Namun terdapat persentase *cooking loss* sosis Champ yang melewati *Upper Control Limit* (UCL) dan standar *cooking loss* yang ditetapkan perusahaan yakni sebesar 7 sampai 8 %. Faktor yang mempengaruhi ketidakterkendalian *cooking loss* adalah material yaitu air atau es yang terlalu banyak sehingga adonan sosis menjadi lebih cair yang berpotensi meningkatkan *cooking loss*. Faktor metode yang menyebabkan tingginya *cooking loss* yaitu ketika proses *drying* dan *cooking* terlalu lama. Mesin juga merupakan salah satu penyebab terjadinya *cooking loss*, terkadang mesin *smokehouse* tidak bekerja dengan baik akibat kompresor mesin bermasalah.

PT Charoen Pokphand Indonesia perlu melakukan pengendalian untuk mengurangi persentase *cooking loss*. Tindakan pengendalian yang perlu dilakukan antara lain melakukan pemantauan penambahan air dan es saat proses *mixing*, pemantauan *setting* waktu saat *drying* dan *cooking* pada mesin *smokehouse*, dan perbaikan serta perawatan mesin *smokehouse* secara rutin. Tindakan tersebut diharapkan dapat mengurangi persentase *cooking loss* saat proses pemasakan sosis hingga sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan.

Kata kunci : *cooking loss*, pengendalian mutu, sosis.

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 mengumumkannya dan 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 initanpa 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

PENGENDALIAN *COOKING LOSS* PADA PRODUK SOSIS CHAMP DAN OKEY DI PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA, MOJOKERTO

ILHAM NUR KHAMALA HADI



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 mengumunkan 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.

Penyaji pada ujian laporan akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pengendalian *Cooking Loss* pada Produk Sosis Champ dan Okey di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto
Nama : Ilham Nur Khamala Hadi
NIM : J3E117146

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P, M.Sc.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP. 19580504 198503 2 001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 19610618 198609 1 001



Tanggal Ujian : 26 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 25 September 2020

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.