

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.