

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, khususnya sebagai sumber protein hewani. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta beberapa jenis mineral dan vitamin. Daging yang dimakan dapat berasal dari berbagai macam ternak seperti sapi, kerbau, kambing, domba, babi dan ayam (Herlina *et al.* 2015). Daging ayam mempunyai ciri-ciri khusus antara lain berwarna keputih-putihan atau merah pucat, mempunyai serat daging yang halus dan panjang, di antara serat daging tidak ada lemak, dan lemak daging ayam terdapat di bawah kulit dan berwarna kekuning-kuningan (Dewayani *et al.* 2015).

Sosis adalah salah satu produk olahan daging yang saat ini mulai populer di kalangan masyarakat, terutama anak-anak. Di Indonesia sosis banyak dijadikan sebagai cemilan. Sosis di Indonesia sudah tersedia siap saji yang terbuat dari olahan daging seperti daging ayam dan daging sapi. Daging yang umum digunakan dalam pengolahan sosis berasal dari sapi, ayam dan kambing, namun dari ketiga jenis daging tersebut kambing memiliki kandungan protein tinggi dengan harga terjangkau adalah daging kambing dengan kandungan protein sebesar 20-25 % (Herlina *et al.* 2015). Sosis adalah daging lumat yang dicampur dengan bumbu dan rempah-rempah, kemudian dimasukkan dan dibentuk dalam pembungkus atau *casing*.

Pengawasan mutu mencakup pengertian yang luas, meliputi aspek kebijaksanaan, standardisasi, pengendalian, jaminan mutu, pembinaan mutu dan perundang-undangan. Pengendalian mutu pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau cacat pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut. Pengendalian mutu adalah teknik dan kegiatan operasional untuk memenuhi persyaratan mutu. (Mamuaja 2016). Pengawasan dan pengendalian mutu merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, *cooking loss* sering terjadi baik dalam jumlah yang banyak maupun sedikit. Oleh karena itu, dibutuhkan tindakan pengendalian untuk meminimalisir terjadinya *cooking loss* saat proses pemasakan.

1.2 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan kegiatan PKL adalah menjalin hubungan kerja sama antara institusi dan industri, menerapkan dan mengembangkan pengetahuan yang didapat selama perkuliahan, dan memperoleh pengalaman kerja dalam suatu industri. Tujuan khusus dari kegiatan PKL ini adalah mengetahui perbandingan



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 mengumumkannya 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

cooking loss pada proses pemasakan sosis ayam Okey dan Champ di PT Charoen Pokphand Indonesia.

2 METODE

2.1 Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto. Kegiatan PKL dilaksanakan pada 20 Januari-20 April 2020 setiap hari Senin sampai Sabtu. Waktu pelaksanaan dari pukul 08.00 WIB hingga pukul 16.00 WIB untuk hari Senin-Jumat dan pukul 08.00 WIB hingga pukul 13.00 WIB untuk hari Sabtu.

2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan selama PKL antara lain pengamatan langsung di lapangan, diskusi, dan studi pustaka. Data dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung pada proses pemasakan di ruang *smokehouse* untuk mengetahui jumlah susut atau kehilangan pada produk dan pengamatan proses pembuatan produk tersebut secara langsung di lapangan dengan berdiskusi dengan pembimbing lapang maupun karyawan untuk memperoleh informasi. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka. Sumber referensi yang digunakan penulis adalah buku, jurnal, dan skripsi yang diperoleh dari internet dalam bentuk *softcopy*.

3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah

Sebagai industri pemotongan dan pengolahan daging ayam, PT Charoen Pokphand Indonesia, *Food Division*, didukung oleh pengalaman teknologi dan sumber daya manusia terbaik. PT Charoen Pokphand Indonesia telah membuktikan dirinya sebagai perusahaan pengolahan daging ayam yang bermutu di Indonesia dan kepuasan seluruh masyarakat Indonesia. PT Charoen Pokphand Indonesia memproduksi produk bermutu tinggi untuk keperluan industri makanan di Indonesia. PT Charoen Pokphand sangat mengutamakan kebersihan dan kualitas

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.