



ANALISIS STANDAR OPERASIONAL *MEAT PREPARATION* PRODUK SOSIS DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA

© 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.

JESSICA PUTRI GIOFANNY



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Standar Operasional *Meat Preparation* Produk Sosis di PT Phalosari Unggul Jaya” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2021

Jessica Putri Giofanny
J3E118141



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

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

RINGKASAN

JESSICA PUTRI GIOFANNY. Analisis Standar Operasional *Meat Preparation* Produk Sosis di PT Phalosari Unggul Jaya (*Analysis of Standard Operational Meat Preparation at Sausage Products in PT Phalosari Unggul Jaya*). Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

PT Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu produsen *frozen food* berupa sosis siap masak (*ready to cook*) sebagai *fighting brand*. Sosis termasuk ke dalam produk berbasis protein hewani yang sangat rentan terhadap kerusakan oleh mikroorganisme dikarenakan kandungan gizi dalam daging sebagai sumber nutrisi bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroba. Penggunaan daging pada produksi sosis ditujukan untuk mengikat air dan mengemulsi lemak. Penerapan standar dan spesifikasi harus ditetapkan untuk meningkatkan mutu produk akhir dan mengurangi risiko komplain dalam menjamin keamanan produk. Tujuan Praktikum Kerja Lapangan ini untuk menentukan standar operasional *meat preparation* berdasarkan pada hasil analisis *drip loss* dengan metode *thawing* berbeda, waktu standar proses, uji organoleptik daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM), dan perbandingan pembacaan antara dua timbangan.

Analisis standar operasional dengan mengidentifikasi prosedur tahapan proses, metode, dan konsistensi pekerja dilakukan dengan cara observasi dan pengujian bersifat kuantitatif dan kualitatif. Setiap parameter uji dilakukan secara berkesinambungan untuk mencapai ketepatan metode, perbaikan, dan tindakan pengendalian agar dapat diterapkan secara konsisten dan sistematis pada bagian *meat preparation*. Proses yang terjadi pada *meat preparation*, antara lain proses penyerpihan daging, penggilingan daging, penimbangan bahan baku dan adonan serta pencampuran adonan.

Pengujian metode *thawing* MDM setelah daging dikeluarkan dari *cold storage* tanpa perlakuan pengaliran air memiliki persentase *drip loss* lebih rendah dan berbeda sangat nyata dibandingkan metode dengan pengaliran air berdasarkan uji T independen sampel menggunakan SPSS. Namun, persentase *drip loss* setelah proses *flaking* mengalami kenaikan tidak signifikan selama 2 jam disimpan dalam wadah plastik *low density polyethylene* sebelum diproses lebih lanjut (*mixing*). Peningkatan *drip loss* mengakibatkan perubahan fisik daging sebagai indikator penurunan mutu daging diamati setiap 20 menit pada suhu dan kelembapan terkontrol. Penentuan waktu standar dalam proses *flaking* sebesar 4,94 menit (4 menit 56 detik) atau setara dengan 5 menit ditujukan untuk menentukan waktu *thawing* MDM selama proses. Di samping itu, penentuan perbandingan timbangan digunakan untuk meningkatkan standar operasional agar formulasi bahan dapat sesuai dengan yang telah ditetapkan perusahaan. Semakin kecil persentase perbandingan timbangan lama dan baru, pendekatan nilai pembacaan antara kedua timbangan semakin tinggi. Verifikasi timbangan secara berkala, penjadwalan kalibrasi alat, dan sistem pendokumentasian perlu dilakukan untuk menghindari penyimpangan dan kinerja peralatan dapat optimal serta akurat saat digunakan selama proses produksi.

Kata kunci: *drip loss*, standar operasional, uji organoleptik, verifikasi timbangan, waktu standar



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa 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 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.



ANALISIS STANDAR OPERASIONAL *MEAT PREPARATION* PRODUK SOSIS DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA

© 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.

JESSICA PUTRI GIOFANNY



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
S1 Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



© 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.

Pengantar pada ujian Laporan Akhir: Mrr Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Analisis Standar Operasional *Meat Preparation* Produk
Sosis di PT Phalosari Unggul Jaya
Nama : Jessica Putri Giofanny
NIM : J3E118141

Disetujui oleh

Pembimbing :
Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.TP, MP.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 5 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- 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.