

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 memungut 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