

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging mudah mengalami kerusakan oleh mikroorganisme dikarenakan kandungan gizi dalam daging sebagai sumber nutrisi bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroba, terutama bakteri. Oleh karena itu, proses pengolahan daging segar menjadi produk olahan diperlukan untuk mencegah atau menghambat kerusakan daging, memperpanjang umur simpan, dan meningkatkan zat gizi. Daging digunakan sebagai bahan baku sosis karena memiliki daya ikat terhadap air dan berperan dalam mengemulsi lemak. Berdasarkan SNI 01-3820-2015, sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dengan kandungan daging minimal 35%, tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu, dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan serta dimasukkan ke dalam selubung sosis.

PT Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan makanan olahan berupa *frozen food* dengan keunggulan produk sosis sebagai *fighting brand* . Sosis termasuk ke dalam produk berbasis protein hewani yang sangat rentan terhadap kerusakan. Pengendalian dan pengawasan selama proses produksi diperlukan untuk mengantisipasi atau meminimalkan kemungkinan bahaya yang dapat terjadi dan berpotensi menyebabkan permasalahan keamanan pangan. Pelaksanaan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan perlu diterapkan sejalan dengan penetapan standar dan spesifikasi untuk meningkatkan mutu produk akhir dan mengurangi risiko komplain.

Standard Operational Procedure (SOP) digunakan untuk membuat standardisasi prosedur kerja sebagai pedoman untuk memastikan setiap keputusan, tindakan, dan penggunaan fasilitas pemrosesan telah dijalankan secara efektif, konsisten, dan sistematis (Hadiwiyono *et al.* 2013). Analisis standar operasional dengan mengidentifikasi prosedur tahapan proses, metode, dan konsistensi pekerja dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Standar operasional ini bertujuan untuk meningkatkan perbaikan dan tindakan pengendalian berdasarkan pemecahan masalah di lapangan, seperti penentuan *drip loss* , verifikasi penimbangan, dan waktu standar dalam pengambilan keputusan penetapan SOP.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penentuan *drip loss* , uji organoleptik, verifikasi timbangan, dan waktu standar pada produk sosis bagian *meat preparation* di PT Phalosari Unggul Jaya?

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum pada pelaksanaan PKL, yaitu untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk meningkatkan wawasan, menambah pengalaman, mempelajari cara bekerja dan berinteraksi secara profesional di lingkungan kerja. Tujuan khusus dari kegiatan ini adalah menganalisis standar operasional bagian *meat preparation* produk sosis yang dilakukan di PT Phalosari Unggul Jaya *Food Division* .

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 IPI.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.



1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL ini diharapkan memberikan manfaat bagi perusahaan, instansi, dan penulis. Manfaat bagi penulis, yaitu untuk menambah wawasan dan meningkatkan kemampuan *problem solving* sesuai kondisi di lapangan serta memberikan solusi, rekomendasi, maupun masukan terkait penerapan standar operasional di perusahaan. Selain itu, perusahaan dan pihak institusi dapat menciptakan hubungan baik dan kerjasama setelah pelaksanaan PKL.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang dibahas dalam penulisan laporan akhir ini meliputi penetapan *drip loss* daging MDM, uji organoleptik, verifikasi timbangan, dan waktu standar proses yang berpengaruh pada standar operasional yang telah diterapkan di PT Phalosari Unggul Jaya.

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.

