

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat, mengakibatkan banyaknya keberagaman hasil produk pangan yang telah diciptakan oleh perusahaan. Hal tersebut membuat konsumen dapat memilih produk sesuai dengan yang diinginkan dan dibutuhkan. Produk pangan yang biasanya dibutuhkan oleh konsumen adalah produk pangan yang dapat bertahan lama dan praktis untuk dikonsumsi, seperti sosis ayam. Sosis ayam merupakan salah satu produk olahan daging ayam yang dihancurkan atau dihaluskan ditambah dengan bahan tambahan kemudian di cetak menggunakan selongsong dan termasuk ke dalam golongan *restructure food* (Palandeng *et al.* 2016), selain itu meningkatnya sikap kritis konsumen akan produk makanan yang aman untuk dikonsumsi juga membuat banyaknya produk pesaing mulai bermunculan sehingga mendorong perusahaan untuk terus melakukan upaya dalam menyusun strategi demi mempertahankan kualitas produknya di tengah banyaknya produk pesaing.

Upaya perusahaan dalam mempertahankan produknya dapat dilakukan mulai dari tahap yang paling awal yaitu penerimaan bahan baku. Peranan kualitas atau mutu bahan baku menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga produk yang dihasilkan supaya dapat memenuhi standar dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Bahan baku yang biasa digunakan dalam pembuatan sosis ayam adalah daging ayam, kandungan gizi yang lengkap menyebabkan daging ayam menjadi salah satu media pertumbuhan yang baik bagi mikroorganisme, sehingga rentan adanya kontaminasi. Bahan baku yang telah terkontaminasi akan mempengaruhi proses produksi dan produk akhir, oleh sebab itu perlu dilakukan adanya pengawasan mutu bahan baku pada saat sebelum dilakukan proses produksi. Tujuan dilakukan pengawasan mutu adalah untuk menjamin kualitas daging ayam agar sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan sehingga akan memuaskan konsumen dan produsen dapat terhindar dari kerugian serta untuk menjaga keseragaman produk yang dihasilkan.

Parameter yang diambil dalam pemeriksaan mutu daging ayam antara lain warna, aroma, pH dan persentase susut masak (*cooking loss*). Pemilihan parameter tersebut menyesuaikan dengan kondisi dan lingkungan yang ada di perusahaan. Pemeriksaan warna dan aroma dilakukan secara visual, sedangkan pH dan susut masak (*cooking loss*) dilakukan dengan cara pengujian.

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pengawasan mutu bahan baku daging ayam di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah berikut :

- Bagaimana pengawasan mutu bahan baku daging ayam di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang?
- Apakah bahan baku daging ayam yang digunakan oleh perusahaan sudah sesuai dengan standar dan spesifikasi yang telah ditetapkan?

### 1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan PKL terbagi menjadi dua tujuan, yaitu tujuan khusus dan tujuan umum. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu untuk mempelajari



proses pengawasan mutu bahan baku daging ayam serta mengetahui tingkat kualitas daging ayam di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang, Jawa Timur. Tujuan umum pelaksanaan PKL yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan dan dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja serta berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja.

#### 1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh selama kegiatan PKL di perusahaan terdiri atas manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa yaitu dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diberikan oleh perguruan tinggi kepada industri untuk menjadi pribadi yang siap kerja, mandiri dan bertanggung jawab, sedangkan manfaat bagi perusahaan yaitu memberikan bantuan tenaga kerja dalam setiap pekerjaan yang ada. Perguruan tinggi mendapatkan manfaat yaitu memperkenalkan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan kepada masyarakat luas.

#### 1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan PKL yang dilakukan mencakup aspek pengawasan mutu bahan baku daging ayam terhadap beberapa parameter seperti warna, aroma, pH dan *cooking loss* serta melakukan penyesuaian hasil pengamatan dan pengujian terhadap standar dan spesifikasi yang telah ditetapkan.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.