



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGAWASAN MUTU PRODUKSI SOSIS BAKAR DI PT SORIN MAHARASA SENTUL, BOGOR

BN. MIHAGATA MANALU



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan tugas akhir berjudul “Pengawasan Mutu Produksi Sosis Bakar di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain yang 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, September 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

BN. Mihagata Manalu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

RINGKASAN

BN. MIHAGATA MANALU. Pengawasan Mutu Produksi Sosis Bakar di PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor (*Quality Control of Grilled Sausage Production at PT Sorin Maharasa Sentul, Bogor*). Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Sosis merupakan salah satu produk *frozen food* yang terbuat dari bahan baku daging. Produk pangan berbahan baku daging umumnya rentan terhadap kerusakan pangan. Kerusakan pangan tersebut dicegah dengan menerapkan pengawasan mutu pada pengolahannya untuk menjamin produk tersebut aman sampai ke tangan konsumen.

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan *frozen food* yang memproduksi sosis yang aman dan bermutu. Penerapan pengawasan mutu diterapkan pada setiap pengolahan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan hingga pendistribusian ke tangan konsumen.

Pada penerimaan bahan baku dilakukan pengecekan berupa pengecekan dokumen, mutu fisik serta kebersihan dan suhu mobil pengangkut. Pengecekan dokumen yang dilakukan meliputi dokumen CoA (khusus untuk daging impor), balal dan *slaughter date*. Pengawasan mutu proses pengolahan meliputi pengecekan suhu dan pH adonan. Standar suhu adonan yang ditetapkan perusahaan yaitu di bawah 20 °C dan apabila suhu adonan belum tercapai maka adonan akan di masukkan ke dalam ruang *chiller*. Pengecekan pH adonan dilakukan dengan menggunakan pH meter. Standar nilai pH yang ditetapkan perusahaan yaitu 6,00-6,99. Pada hasil pengolahan data pengukuran pH adonan dengan menggunakan *control chart* ditemukan satu data yang tidak terkendali dan berada di luar standar perusahaan. Pada proses pemasakan, suhu tengah produk merupakan salah satu CCP (*Critical Control Point*) sehingga diwajibkan untuk selalu diukur. Standar yang ditetapkan perusahaan yaitu 72 °C.

Setelah dilakukan analisis diagram sebab akibat, terdapat 4 faktor utama yang menyebabkan proses pengecekan pH adonan sosis yang tidak terkendali. Faktor bahan baku meliputi suhu dan pH daging serta penyimpanan bahan baku. Faktor peralatan meliputi perawatan alat produksi dan kalibrasi alat pengukur. Faktor manusia meliputi kedisiplinan dan pengetahuan khususnya pada bagian QC dalam melakukan pengecekan mutu adonan. Faktor yang terakhir yaitu faktor metode meliputi metode pengukuran pH adonan yang tidak tervalidasi.

Berdasarkan hasil pengamatan selama mengikuti kegiatan PKL kegiatan pengawasan mutu terhadap proses produksi sosis bakar berjalan dengan baik. Namun ada baiknya dalam proses pengolahan *cutter* pengukuran pH adonan lebih diperhatikan lagi khususnya oleh pihak QC.

Kata kunci: *frozen food*, pengawasan mutu, PT Sorin Maharasa, sosis

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 mempublikasikan 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

© 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 yang wajar 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.



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SOSIS BAKAR DI PT SORIN MAHARASA SENTUL, BOGOR

BN. MIHAGATA MANALU



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli 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

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

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 Tugas Akhir: Dr. Ir. Dewi Sarastani M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Produksi Sosis Bakar di PT Sorin
Maharasa Sentul, Bogor
Nama : BN. Mihagata Manalu
NIM : J3E118003

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 19710226 2002122001

Diketahui oleh

Ketua Program Studi  **Sekolah Vokasi**
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. **College of Vocational Studies**
NIP. 19710226 2002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 19610618 1986091001

Tanggal Ujian: 18 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.