

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), halal 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 dimasukkan 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