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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University
Sekolah Vokasi College of Vocational Studies

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam Undang-Undang (UU) Pangan No. 18 Tahun 2012, pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman.

Industri pangan di Indonesia memiliki peranan yang penting dalam meningkatkan pembangunan industri nasional dan perekonomian negara. Perkembangan industri pangan nasional ini ditandai dengan semakin berkembangnya pengolahan bahan baku pangan menjadi pangan olahan yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibanding dengan bahan pangan segar. Salah satu jenis olahan pangan yang banyak beredar di Indonesia adalah *frozen food. Frozen food* adalah produk pangan yang diolah hingga menjadi produk setengah matang atau hingga menjadi produk matang yang kemudian mengalami proses pembekuan dengan tujuan untuk mengawetkan makanan hingga siap dikonsumsi.

Sosis merupakan salah satu produk *frozen food* yang banyak ditemui hampir diseluruh wilayah Indonesia. Bahan baku yang biasanya digunakan dalam pembuatan sosis yaitu daging sapi dan daging ayam. Kedua bahan baku tersebut merupakan bahan yang sangat rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme.

Pengawasan mutu produk merupakan salah satu upaya yang dilakukan perusahaan untuk mempertahankan mutu produk agar sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Biasanya untuk menunjang kelancaran proses mutu produk, diperlukan karyawan yang mengetahui dengan benar tentang produk dan spesifikasi mutu proses produksi untuk ditempatkan dibagian *Quality Control (QC).* QC berperan untuk melakukan kegiatan *monitoring* dan memastikan setiap proses produksi berjalan sesuai dengan sistem mutu yang telah ditetapkan perusahaan.

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan makanan yang memproduksi produk *frozen food.* Salah satu produk yang diproduksi yaitu sosis. Produk sosis yang dihasilkan merupakan produk dengan mutu yang tinggi karena setiap proses pembuatan yang dimulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga pendistribusian dikontrol sedemikian rupa sehingga mutu produk terjamin hingga ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan dari praktik kerja lapangan (PKL) ini dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL ini adalah untuk mempelajari gambaran nyata tentang dunia kerja dan interaksi sosial di industri pangan serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menjalani masa perkuliahan. Tujuan khusus dari PKL ini adalah untuk mengetahui serta memahami penerapan mutu proses produksi sosis yang meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan sosis hingga produk sosis siap dipasarkan.