



PENGARUH *FREEZING-THAWING* PADA *LOOSE VACUUM* KEMASAN DAN MUTU ORGANOLEPTIK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA, BOGOR

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

KHAIRANI RIFDAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul pengaruh *freezing-thawing* pada *loose vacuum* kemasan dan mutu organoleptik sosis di PT Sorin Maharasa adalah benar bentuk karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan oleh penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya ilmiah saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 20 November 2021



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Khairani Rifdah

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.

Bogor Agricultural University

RINGKASAN

KHAIRANI RIFDAH. Pengaruh *Freezing-Thawing* Pada *Loose Vacuum* Kemasan dan Mutu Organoleptik Sosis di PT Sorin Maharasa, Bogor. *The Influence of Freezing-Thawing on Loose Vacuum Sausage Packaging and Organoleptic Quality in PT Sorin Maharasa, Bogor*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

Sosis merupakan makanan olahan berbahan dasar daging giling yang dicampur dengan bahan pengisi, bahan pengikat, serta bumbu lainnya yang kemudian dimasukkan ke dalam *casing*. Dalam mempertahankan mutu sosis maka dilakukan pengemasan vakum dengan proses *vacuum forming*. Ada kalanya sosis yang dikemas dengan metode vakum mengalami ketidaksesuaian seperti mengalami *loose vacuum*. Salah satu penyebab terjadinya *loose vacuum* pada kemasan disebabkan oleh kondisi penyimpanan yang tidak sesuai di distributor. Hal tersebut menyebabkan kerugian bagi perusahaan akibat dari pengembalian produk yang mengalami *loose vacuum*. Oleh sebab itu perlu dilakukan penyimpanan *freezing-thawing* (pembekuan-pelelehan) pada sosis. Metode tersebut merupakan untuk simulasi penyimpanan produk sosis yang sering diterapkan oleh distributor, baik di pasar swalayan maupun di pasar tradisional. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *freezing-thawing* pada *loose vacuum* kemasan dan mutu organoleptik sosis.

Tahapan perlakuan dalam kegiatan dilakukan dengan pengambilan 10 pak sosis yang telah dikemas vakum (sampel), pembekuan cepat, penyimpanan beku (*freezing*) di ruang *finished good*, dan penyimpanan *thawing* sampel di ruang loker karyawan. Dilakukan penyimpanan sampel dengan metode *freezing-thawing* satu persatu hingga sampel ke-10 selama 10 hari. Sampel kemudian diamati secara visual kondisi kemasannya sebagai pengaruh yang terjadi pada kemasan vakum setelah penyimpanan dengan metode *freezing-thawing*. Pengujian organoleptik juga dilakukan untuk mengetahui mutu produk sosis setelah penyimpanan dengan metode *freezing-thawing*. Uji organoleptik yang dilakukan adalah uji skor. Pengujian organoleptik uji skor menggunakan tiga parameter uji yaitu rasa (tingkat keasaman), warna (tingkat keputihan) dan tekstur (tingkat kekeringan).

Berdasarkan pengamatan visual sampel sosis hari ke-1 hingga hari ke-3 mengalami kelonggaran kemasan vakum, sampel sosis hari ke-4 mengalami keadaan *loose vacuum* sedangkan sampel sosis hari ke-5 mengalami kebocoran kemasan dan sampel sosis hari ke-6 hingga hari ke-10 belum mengalami kelonggaran kemasan vakum. Hasil pengujian organoleptik uji skor pada sepuluh sampel sosis didapatkan hasil sepuluh sampel sosis memiliki perbedaan yang nyata pada semua parameter uji pada taraf kepercayaan 5%. Suhu penyimpanan yang fluktuatif akan mempengaruhi kondisi kemasan atau *loose vacuum* pada kemasan. Suhu fluktuatif yang terjadi yaitu pada proses *freezing* -18°C dan pada proses *thawing* $\pm 25^{\circ}\text{C}$. Jika proses *freezing-thawing* dilakukan secara berulang maka akan mempengaruhi kondisi kandungan air yang terdapat di dalam produk. Terjadinya proses keluarnya kandungan air dari dalam produk yang merusak keadaan hampa udara pada kemasan sehingga menyebabkan *loose vacuum* pada kemasan.

Kata kunci : *freezing-thawing*, *loose vacuum*, sosis, Organoleptik





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



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



PENGARUH *FREEZING-THAWING* PADA *LOOSE VACUUM* KEMASAN DAN MUTU ORGANOLEPTIK SOSIS DI PT SORIN MAHARASA, BOGOR

KHAIRANI RIFDAH



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 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

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.

enguji pada ujian Laporan Akhir : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



Judul Laporan : Pengaruh *Freezing-Thawing* Pada *Loose Vacuum* Kemasan dan Mutu Organoleptik Sosis di PT Sorin Maharasa, Bogor

Nama : Khairani Rifdah
NIM : J3E217212

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Disetujui oleh

Pembimbing :

Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 23 Desember 2021

Tanggal Lulus:

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.