

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 bentuk 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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies