

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu sumber pangan yang penting bagi manusia karena daging merupakan penghasil protein terbesar dibandingkan dengan produk pertanian yang lain (Sundari *et al.* 2015). Salah satu produk olahan daging ialah sosis. Sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu untuk meningkatkan *flavor* dan daya terima. Ada beberapa karakteristik yang harus dipenuhi untuk dapat dikatakan sosis yang berkualitas memiliki tekstur kenyal, *cooking loss* rendah, daya ikat air yang tinggi hingga memiliki *juiciness* yang baik, daya iris baik, dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen (Ismanto *et al.* 2020).

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang produksi produk olahan daging seperti sosis, rolade, *nugget*, bakso, kornet, daging burger di Indonesia. Sosis adalah salah satu produk PT Sorin Maharasa yang paling diminati oleh konsumen. Tingginya permintaan konsumen akan produk sosis maka PT Sorin Maharasa sangat memperhatikan mutu dan keamanan pangannya, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan sebelum didistribusikan kepada konsumen.

Dalam memperhatikan mutu dan keamanan produk sosis maka perlu dilakukan pengemasan. Kemasan plastik digunakan sebagai bahan pengemas sosis dikarenakan sifatnya yang fleksibel sehingga mudah mengikuti bentuk pangan yang dikemas, berbobot ringan, tidak mudah pecah, bersifat transparan/tembus pandang, sudah diberi label dan dibuat dalam aneka warna, dapat diproduksi secara massal, harga relatif murah dan terdapat berbagai jenis pilihan bahan dasar plastik. Pada umumnya pengemasan dengan teknologi vakum dipilih sebagai metode pengemasan pada produk sosis. Pengemasan vakum adalah teknik pengemasan dengan mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi hampa udara atau tanpa oksigen dalam kemasan tersebut (Astawan *et al.* 2015). Pengemasan vakum bertujuan untuk menghambat proses kerusakan yang terjadi pada bahan pangan dan memperpanjang umur simpan.

Ada kalanya sosis yang dikemas dengan metode vakum mengalami ketidaksesuaian seperti mengalami *loose vacuum*. *Loose vacuum* merupakan kondisi dimana kemasan yang telah diberi perlakuan vakum mengalami kelonggaran. Suhu penyimpanan yang fluktuatif akan mempengaruhi kondisi kemasan atau *loose vacuum* pada kemasan. Suhu fluktuatif yang terjadi yaitu pada proses *freezing*  $-18^{\circ}\text{C}$  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. Kondisi *loose vacuum* merupakan masalah yang harus diperhatikan oleh pihak perusahaan untuk meminimalisir keluhan konsumen atas kemasan sosis yang mengalami *loose vacuum*. Keluhan konsumen tersebut dapat merugikan bagi pihak perusahaan maupun konsumen.

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

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 IPI.

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



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. Analisis ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh pada *loose vacuum* kemasan sosis setelah mengalami perlakuan *freezing-thawing* dan mutu produk setelah perlakuan, serta dapat memberikan solusi penanganan masalah tersebut bagi perusahaan.

## 2 Tujuan

Tujuan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sorin Maharasa memiliki dua tujuan, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pada pelaksanaan PKL ini adalah untuk menerapkan dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di program studi Supervisor Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Adapun tujuan khususnya yaitu untuk mengetahui pengaruh *freezing-thawing* pada *loose vacuum* kemasan dan mutu organoleptik sosis di PT Sorin Maharasa.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies