

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki tingkat konsumsi daging ayam per kapita yang rendah jika dibandingkan dengan negara ASEAN yang memiliki tingkat perekonomian sama, yaitu hanya sebesar 4,171 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik, 2010). Indonesia merupakan negara dengan populasi muslim terbesar dimana daging ayam merupakan salah satu pilihan dari sumber protein hewani. Kedua faktor tersebut menunjukkan adanya pasar konsumen daging ayam yang sangat besar dan masih belum dimanfaatkan. Selain itu, Indonesia menuju era perekonomian dimana pertumbuhan penduduk dengan pendapatan menengahnya menjadi salah satu yang tercepat di regional. Peningkatan kelas menengah dengan daya belinya akan memiliki efek dalam pertumbuhan konsumsi pangan dan memelopori pergeseran pola makanan menjadi daging ayam dan daging ayam olahan seperti sosis.

Sosis adalah bahan pangan yang terbuat dari daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (misal dengan pencincangan) serta penambahan bumbu dan biasanya berbentuk simetris. Sosis dapat dibuat dari bermacam daging seperti daging sapi, babi, ayam, maupun ikan (Purnomo, 1990).

Menurut Naruki (1991), sosis digolongkan menurut cara pengolahannya yaitu sosis segar, sosis kering dan agak kering, sosis matang, sosis matang diasapi, dan sosis mentah. Sosis segar dibuat dari daging segar, tidak diperam, dicacah, dilumatkan atau digiling, diberi garam dan bumbu-bumbu, dimasukkan, serta dipadatkan dalam selongsong. Sosis kering dan agak kering berasal dari daging yang diperam dan dikeringkan di

udara. Sosis kering dan agak kering adalah sosis fermentasi sebagai hasil kerja bakteri pembentuk asam laktat, baik yang terdapat dalam daging secara alami, maupun bakteri starter yang ditambahkan (Bacus, 1984).

Sosis termasuk dalam tipe emulsi minyak dalam air (*oil in water*) dengan protein daging sebagai bahan pengemulsi, terutama protein yang larut dalam garam yaitu aktin dan miosin. Emulsi sosis dibentuk dengan melarutkan protein miofibril dan mensuspensikan partikel-partikel lemak dalam larutan protein. Partikel-partikel lemak akan terikat oleh matriks protein yang akan membentuk kantong-kantong yang menyelubungi globula lemak (Naruki, 1991 dan Kramlich, Pearson dan Tauber, 1973).

PT. Charoen Pokphand Indonesia (PT. CPI) merupakan salah satu industri yang mengembangkan usahanya dalam pengolahan dan inovasi produk sosis seperti memproduksi sosis ayam dan sosis sapi.

Segmentasi pasar yang dilakukan PT. CPI dibagi menjadi dua, yaitu berdasarkan merk dan ukuran. PT. CPI menggunakan tiga macam merk untuk menjual produknya, yaitu Fiesta, Champ, dan Okey. Sosis dengan merk Fiesta dan Champ ditujukan untuk konsumen menengah ke atas. Sedangkan sosis untuk segmen masyarakat menengah ke bawah dijual dengan merk Okey. Segmentasi menurut ukuran dibedakan menjadi dua, yaitu produk untuk keluarga dan individu. Produk keluarga biasanya dikemas dalam plastik dengan berat 375g, 500g, dan 1000g, sedangkan untuk individu dikemas dalam plastik dengan berat 75g dan 150g.

PT. CPI senantiasa mengembangkan produk-produk yang ada sehingga menjadi lebih beraneka ragam dan dikemas dengan kemasan-kemasan baru yang didesain lebih menarik, dan juga berusaha untuk memperluas jaringan pemasarannya agar produk-produk dari PT. CPI lebih dikenal oleh masyarakat dari berbagai kalangan. PT. CPI telah memasarkan

produknya ke berbagai daerah di Indonesia. Melihat perkembangan yang ada, maka PT. CPI dijadikan sebagai salah satu tempat praktek kerja pabrik guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan sosis.

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan umum :

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah serta mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan masalahnya.

Tujuan khusus:

1. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses pengolahan sosis mulai dari bahan baku sampai diperoleh produk akhir.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi selama proses produksi.

## **1.3 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan pada PKIPP ini adalah pengamatan dan keikutsertaan secara langsung dalam beberapa unit proses produksi, diskusi dengan para staff, observasi lapangan, pengumpulan data dan studi pustaka.

## **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia yang beralamat di Jl. Rungkut Industri III no 62A kawasan SIER, Kelurahan Rungkut Tengah, Kecamatan Gunung Anyar, Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan dimulai pada 1 Juni 2012 sampai dengan 22 Juni 2012.