

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan produk pangan yang cukup populer di kalangan masyarakat. Mereka mengartikan sosis sebagai produk olahan yang berasal dari daging dan dibungkus oleh selongsong yang berasal dari usus hewan. Sosis yang telah lama dikenal sejak jaman dahulu merupakan produk olahan daging seperti daging sapi, ayam, ikan, maupun babi. Produk sosis menurut Kramlich (1971), merupakan produk makanan berupa emulsi yang dibentuk dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak serta bumbu-bumbu, kemudian dimasukkan ke dalam wadah yang dibuat dari usus binatang atau bahan lain sebagai pengganti usus tersebut, misalnya plastik polipropilen. Sosis mempunyai nilai gizi tinggi namun, komposisi gizi sosis berbeda-beda bergantung pada jenis daging yang digunakan dan proses pengolahannya. Produk olahan sosis kaya energi dan dapat digunakan sebagai sumber protein. Ketentuan mutu sosis berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01–3820-1995) adalah kadar air maksimal 67%, abu maksimal 3%, protein minimal 13%, lemak maksimal 25%, serta karbohidrat maksimal 8% (Astawan, 2008). Produk sosis merupakan salah satu produk siap saji yang diminati oleh masyarakat dikarenakan memiliki harga yang terjangkau serta pengolahan yang mudah.

Produsen sosis di Indonesia cukup banyak dan semakin berkembang. Produsen sosis di Indonesia salah satunya adalah PT (Perseroan Terbatas). Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, *food divison*. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, merupakan salah satu penghasil makanan olahan ayam terbesar di Indonesia. Sosis produksi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk dipasarkan dengan merek Fiesta, Champ dan Okey yang dibedakan

berdasarkan segmen yang dituju. Sosis yang dihasilkan memiliki banyak pilihan dengan pasar yang berbeda serta diterima dengan baik oleh konsumen. Pabrik Charoen Pokphand Indonesia yang berlokasi di Ngoro, Mojokerto merupakan salah satu *food divison* milik PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk, yang dikunjungi untuk melaksanakan Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan sarana mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di perkuliahan dalam industri pengolahan pangan, seperti penanganan bahan baku, proses pengolahan, serta pengemasan produk. PKIPP merupakan salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya secara perorangan maupun berkelompok sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat berlangsungnya PKIPP merupakan suatu perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan dalam memproduksi produk olahan pangan. Dalam praktek kerja lapangan, diharapkan mahasiswa dapat mengenal proses perencanaan, perancangan, perbaikan, penerapan dan pemecahan masalah.

1.2 Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, divisi sosis, yaitu:

- a) Menambah ilmu dan wawasan mengenai proses produksi sosis, mengetahui kondisi lingkungan pabrik,
- b) Melengkapi teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktek yang ada di perusahaan. cara menghadapi dan menyelesaikan suatu permasalahan yang terjadi dalam pabrik,

- c) Mengetahui standar mutu yang digunakan untuk pengawasan mutu suatu produk
- d) Mengetahui cara sanitasi pabrik,
- e) Mengetahui struktur organisasi pabrik,
- f) Melatih kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja. serta;
- g) Mampu bersosialisasi dengan pekerja di lapangan maupun di kantor yang berada dalam lingkungan pabrik.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dalam pengumpulan data dengan cara berikut:

- a. Observasi, merupakan teknik pengumpulan data dengan mengamati dan meninjau secara langsung terhadap objek kegiatan dalam proses produksi yang meliputi observasi pada pengolahan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan serta distribusi produk yang dilaksanakan PT Charoen Pokhpand Indonesia Tbk.
- b. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan proses tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan para pekerja yang ada di lokasi baik di lokasi produksi maupun di luar lokasi produksi. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi produk sosis dimulai dari kegiatan perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pelaksanaan (*actuating*) dan pengawasan (*controlling*).
- c. Studi pustaka, merupakan teknik pengumpulan data dengan mencari referensi tambahan pelengkap yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan. Tujuan teknik ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

(PKIPP) dengan literatur yang terkait dengan objek pembatasan kepastakaan di PT Charoen Pokphand Indonesia, Tbk,

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan terhitung mulai tanggal 25 Juni 2018- 24 Juli 2018. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk, *Sausage Processing Department*. yang berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada (NIP) Blok U- (11-12), Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.