

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang cukup tinggi. Menurut BPS (2018), jumlah penduduk di Indonesia pada tahun 2017 adalah 261,8 juta jiwa. Jumlah penduduk yang cukup tinggi harus diseimbangkan pula dengan pemenuhan akan kebutuhan pangan. Bidang peternakan di Indonesia merupakan salah satu sektor pendukung pemenuhan kebutuhan bahan pangan. Hasil peternakan yang memiliki peluang dalam pengembangan produk pangan inovasi salah satunya adalah daging ayam. Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan olahan seperti sosis, *nugget*, bakso, dan kornet. Salah satu industri yang mengolah daging ayam adalah PT. Wonokoyo Jaya Corporindo.

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang perunggasan terpadu. Perunggasan terpadu adalah konsep bisnis terintegrasi mulai dari perusahaan *feedmill*, *farm*, penetasan ayam, rumah potong ayam hingga pengolahan daging ayam. Proses pengolahan daging ayam diserahkan kepada PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing*. Produk yang dihasilkan perusahaan tersebut meliputi sosis, *nugget*, bakso, kornet, *spicy wings*, tempura, dan *scallop*. Terdapat 3 (tiga) merk dagang yang diproduksi oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo, yaitu GOLDSTAR, 808, dan NgeToP. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo merupakan pencetus pertama adanya sosis merah berbahan baku daging ayam. Hal tersebut menjadikan sosis merah menjadi salah satu produk unggulan perusahaan.

Tingginya permintaan pasar terhadap sosis merah yang diproduksi oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* menarik untuk dipelajari lebih lanjut terutama mengenai proses pengolahan sosis merah. Proses pengolahan yang ingin dipelajari meliputi pengadaan bahan baku, proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi, hingga proses penyimpanan produk jadi.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) meliputi:

- a. Mahasiswa mampu mengobservasi teori-teori yang diperoleh pada perkuliahan maupun praktikum secara nyata terhadap proses pengolahan pangan.
- b. Mengetahui secara langsung proses pengolahan sosis merah pada industri pengolahan pangan.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di industri pengolahan sosis beserta cara penyelesaiannya.
- d. Mengetahui lingkungan kerja secara nyata pada industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Tahap-tahap yang dilakukan selama pelaksanaan PKIPP di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing*, antara lain:

- a. Melakukan pengumpulan data secara langsung dengan melakukan pengamatan terhadap kegiatan produksi serta wawancara secara langsung dengan kepala bagian dan karyawan.
- b. Melakukan pengumpulan data secara tidak langsung dengan studi pustaka yang berkaitan dengan industri pengolahan pangan tersebut.

- c. Praktik langsung dengan turut ikut melakukan kerja nyata selama berada di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* yang berlokasi di Jalan Bintoro no. 51, Desa Wonokoyo, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Kegiatan PKIPP ini dimulai pada tanggal 8 Januari 2019 dan berakhir pada tanggal 31 Januari 2019.