

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam merupakan salah satu unggas yang dapat dikonsumsi, baik daging maupun telurnya. Menurut DeMedia (2010), daging ayam yang tersedia di pasaran dapat dibagi menjadi daging ayam buras (ayam kampung) dan ayam ras (broiler/negeri). Produksi daging ayam ras pedaging di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 3.495.090,91 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Daging ayam memiliki harga yang relatif lebih murah dan terjangkau dibanding jenis daging lainnya, sehingga banyak dikonsumsi sebagai sumber protein oleh masyarakat. Daging ayam mengandung protein sebesar 18-22% (Susanto, 2019). Di lain sisi, tingginya *water activity* (a_w) dari daging ayam menyebabkan daging ayam berpotensi mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroorganisme. Daging ayam perlu diolah lebih lanjut untuk memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas, serta meningkatkan daya terima konsumen, salah satunya menjadi produk sosis.

Menurut SNI (2015), sosis didefinisikan sebagai produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan. Bahan baku pembuatan sosis adalah daging DMM (*Desinewed Minced Meat*) atau MDM (*Mechanically Deboned Meat*). Berdasarkan kandungan dagingnya, sosis dibedakan menjadi sosis daging dan sosis daging kombinasi. Bumbu dan pengawet yang ditambahkan pada proses pengolahan sosis dapat menurunkan a_w produk dan menghambat pertumbuhan mikroba, sehingga memperpanjang umur simpan produk.

Sosis umumnya tersedia dalam bentuk *frozen*, namun seiring berkembangnya teknologi, sosis dikembangkan lebih lanjut menjadi sosis *ready to eat*. Menurut Kotzekidou (2016), makanan *ready to eat* adalah pangan olahan yang dapat dikonsumsi tanpa diperlukan adanya pemasakan sebelum dikonsumsi. Makanan *ready to eat* harus memiliki standar keamanan pangan yang tinggi karena tidak adanya proses pemasakan sebelum konsumsi.

PT. So Good Food adalah salah satu perusahaan yang tergabung dalam JAPFA Group. PT. So Good Food bergerak dalam berbagai bidang, seperti rumah potong ayam, pengolahan hingga distribusi hasil ternak yang memproduksi berbagai produk, antara lain susu UHT, *frozen food* (nugget dan sosis), dan sosis *ready to eat*. PT. So Good Food merupakan pelopor produksi sosis *ready to eat* pertama di Indonesia dengan merk dagang “Sosis So Nice” sejak tahun 2006. PT. So Good Food telah terbukti menghasilkan produk sosis *ready to eat* yang berkualitas dengan harga yang terjangkau dan diminati oleh masyarakat. Selain itu, PT. So Good Food telah membangun kepercayaan masyarakat selama hampir 15 tahun dan telah menorehkan berbagai prestasi dengan adanya sertifikasi yang menunjukkan kredibilitas perusahaan. Dari kegiatan PKIPP, diharapkan mahasiswa mampu melihat dan memahami penerapan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan memahami proses pembuatan sosis *ready to eat* yang berkualitas.

1.2. Tujuan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. So Good Food Wonoayu memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan maupun praktikum dengan kondisi nyata dalam pabrik, antara lain mata kuliah Pengendalian Mutu dan Pengujian Sensoris, Sanitasi

Industri Pangan, Teknologi Pengolahan Hasil Hewani, dan Keamanan Pangan.

2. Memperoleh pengetahuan mengenai teknik pengolahan daging ayam menjadi sosis *ready to eat* mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk jadi, manajemen perusahaan, pengawasan mutu, distribusi, sanitasi, dan pengolahan limbah
3. Mengetahui permasalahan yang timbul dan solusi untuk permasalahan selama proses pengolahan sosis *ready to eat* maupun kegiatan manajemen perusahaan di PT. So Good Food Wonoayu

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. So Good Food adalah sebagai berikut:

1. Melakukan orientasi yaitu berkenalan dengan para staf perusahaan sebagai pihak yang akan membantu dan membimbing pelaksanaan kegiatan PKIPP, dan mengenali kondisi setempat di lingkungan pabrik
2. Pengamatan dan tanya jawab secara langsung dengan narasumber terkait topik yang ada dan berdasarkan petunjuk dari pembimbing di lapangan
3. Observasi lapangan yang dilakukan dengan mengamati aktivitas proses pengolahan sosis *ready to eat* dan sanitasi secara langsung
4. Pencatatan dan studi literatur yang dilakukan dengan mengumpulkan dan mengolah data melalui tulisan-tulisan yang bersumber dari dalam maupun luar pabrik

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan secara luring dan daring. PKIPP secara luring dilaksanakan pada tanggal 14-21 Desember 2020 di PT. So Good Food Wonoayu yang berlokasi di Jalan

Raya Popoh, Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. PKIPP dilanjutkan secara daring pada tanggal 12-31 Januari 2021 melalui media Zoom.