

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan kesadaran masyarakat Indonesia akan kebutuhan gizi dan bertambahnya tingkat pendapatan masyarakat menyebabkan permintaan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi meningkat. Kebutuhan gizi masyarakat dapat dipenuhi oleh berbagai bahan pangan, baik hewani maupun nabati. Pemenuhan gizi dari bahan pangan hewani salah satunya berasal dari produk-produk peternakan. Hewan ternak yang biasa diambil sebagai bahan pangan antara lain sapi, kambing, domba, ayam, dan burung dara.

Sapi merupakan salah satu komoditi peternakan jenis mamalia yang dapat mendukung pemenuhan kebutuhan akan bahan pangan bergizi tinggi. Salah satu produk pangan yang bisa didapatkan dari sapi adalah daging. Daging merupakan bahan yang memiliki kandungan nutrisi tinggi dan rentan terhadap kontaminasi. Daging mamalia mengandung 65-80% air, 16-22% protein, 1,5-13% lemak, dan 0,5-1,5% karbohidrat (Soeparno, 2009). Kadar air yang tinggi dan kandungan gizi yang lengkap pada daging sapi menyebabkan daging sapi rentan terhadap kontaminasi mikrobiologis yang dapat mengarah pada pembusukan. Pembusukan yang tidak dikehendaki ini menyebabkan perlunya penanganan pasca panen yang tepat pada daging sapi untuk memperpanjang umur simpan (*shelf life*) daging sapi.

Pertumbuhan mikroorganisme pada daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain temperatur, kadar air, oksigen, pH, dan kandungan gizi daging (Soeparno, 2009). Faktor penyebab pertumbuhan mikroorganisme tersebut dapat dihambat dengan preservasi atau

pengawetan. Preservasi dapat mengamankan daging dari kerusakan atau pembusukan akibat mikroorganisme.

Metode preservasi pada daging yang paling banyak digunakan adalah dengan pengaturan suhu penyimpanan, antara lain dengan pendinginan dan pembekuan. Pendinginan dan pembekuan dapat menghambat dan membatasi reaksi-reaksi enzimatik, kimia, dan kerusakan fisik daging sapi. Pendinginan adalah suatu proses ketika suhu bahan diturunkan pada -1°C sampai 8°C , sedangkan pembekuan adalah suatu proses ketika suhu bahan diturunkan sampai di bawah titik bekunya dan air mengalami perubahan fase menjadi kristal es (Fellows, 2000).

PT. Eka Putra Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang Rumah Potong Hewan (RPH) dan industri pengolahan hasil hewani, khususnya dalam proses pendinginan dan pembekuan daging sapi. Produk yang ditawarkan oleh PT. Eka Putra Jaya berupa daging segar (*chilled beef*), daging beku (*frozen beef*), dan produk olahan daging lainnya seperti sosis, bakso, dan *minched beef*. PT. Eka Putra Jaya merupakan salah satu RPH modern yang dilengkapi dengan mesin dan peralatan yang lengkap serta sanitasi yang terjamin.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Eka Putra Jaya dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang proses pembekuan daging sapi di perusahaan tersebut dan dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah sesuai kondisi industri pengolahan pangan tersebut. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Eka Putra Jaya juga diharapkan dapat memperluas wawasan mahasiswa terutama mengenai proses pembekuan daging sapi.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP dibagi menjadi dua bagian, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- b. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- c. Mempelajari pengolahan sapi menjadi daging sapi segar dan daging sapi beku dalam skala industri.
- d. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang mungkin timbul.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di Pabrik PT. Eka Putra Jaya dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

- a. Metode wawancara atau *interview*, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.

- b. Metode observasi, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.
- c. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu metode untuk memperoleh data melalui tulisan-tulisan serta literatur baik yang bersumber dari dalam maupun luar perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 15-20 Desember 2014 dan 5-24 Januari 2015. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. Eka Putra Jaya yang berlokasi di Desa Banjarsari Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur.