

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang bernutrisi tinggi dan sebagai sumber protein hewani bermutu tinggi yang mampu memenuhi kebutuhan asam amino esensial, sebagai sumber vitamin B kompleks serta kandungan vitamin lainnya baik vitamin larut air maupun larut lemak (Susanto, 2014). Oleh karena itu, daging merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba patogen sehingga daging tergolong bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan jika disimpan pada suhu ruang dalam jangka waktu tertentu. Untuk mengurangi resiko kerusakan akibat mikroba patogen, diperlukan proses pengawetan maupun pengolahan. Proses pengawetan dan pengolahan menjadi bentuk olahan dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas daging agar dapat dikonsumsi untuk jangka waktu yang lama dan lebih meningkatkan daya terima konsumen.

Salah satu jenis produk olahan daging yang banyak dikenal oleh masyarakat adalah sosis. Sosis adalah suatu jenis makanan yang berbentuk emulsi, terbuat dari semua jenis daging yang dicincang dan mencampurkannya dengan lemak hewan, bumbu-bumbu, bahan pengisi serta bahan pengikat yang selanjutnya dimasukkan dalam selongsong (*casing*) yang terbuat dari usus binatang atau bahan lain sebagai pengganti usus tersebut, misalnya plastik PP 0,05 mm (Herlina, 2015).

Sosis mempunyai nilai gizi tinggi, kaya energi dan dapat menjadi sumber protein hewani namun, komposisi gizi sosis tersebut berbeda-beda bergantung pada jenis daging yang digunakan dan proses pengolahannya. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3820-2015), syarat mutu yang harus dipenuhi untuk produk sosis daging (tanpa kombinasi) adalah

memiliki kadar air maksimal 67% (b/b), abu maksimal 3% (b/b), protein minimal 13% (b/b), lemak maksimal 20% (b/b), berwarna, berasa dan berbau normal sedangkan syarat mutu yang harus dipenuhi untuk sosis daging kombinasi adalah sama seperti syarat mutu sosis daging tanpa kombinasi, tetapi dengan kadar protein yang berbeda yaitu protein minimal 8% (Badan Standarisasi Nasional, 2015). Mutu sosis yang dihasilkan harus dijaga oleh pengendali mutu supaya menghasilkan produk sosis yang berkualitas, memenuhi persyaratan dan aman untuk dikonsumsi.

Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) merupakan suatu Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) yang secara organisatoris berada di bawah dan bertanggungjawab kepada Kepala Badan Pengembangan SDM Pertanian Departemen Pertanian dan tersebar di beberapa wilayah yaitu BBPP Ketindan, BBPP Kupang, BBPP Lembang serta BBPP Batu. Tidak hanya perawatan dan pemeliharaan terhadap hewan ternak saja, BBPP Kota Batu juga melakukan proses pematangan hewan ternak hingga proses pengolahan hasil hewan ternaknya yaitu daging menjadi berbagai macam produk abon, sosis, dendeng, kerupuk dan sebagainya.

Dengan mengadopsi bahan ajar yang diterapkan oleh *Meat Industry Training Advisory Council Australia*, menerapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, dilengkapi dengan laboratorium uji yang telah menerima sertifikat ISO 17025:2008 pada tahun 2016, ruang pengolahan pangan yang dilengkapi dengan berbagai alat yang mendukung proses pengolahan, serta telah menerima ISO 9001:2008 dalam hal sistem manajemen mutunya sehingga akan dihasilkan produk olahan yang aman dan berkualitas baik. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di Balai Besar Pelatihan Peternakan Kota Batu dilandasi keinginan kami untuk mempelajari bahan baku pembuatan sosis daging, proses pengolahan sosis

daging, pengemasan produk sosis daging dan pemasaran produk sosis daging tersebut.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan di industri pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

## **1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Waktu : 02 Januari 2019 – 25 Januari 2019

Tempat : Balai Besar Pelatihan Peternakan Kota Batu

Jl. Songgoriti no. 24

Songgokerto 65312, Batu