

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu hasil komoditi peternakan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan penuh gizi khususnya protein sebesar 32,3 gr per 100 berat dapat dimakan (Direktorat Gizi Masyarakat, 2018) dengan harga yang relatif murah. Menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) dalam Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2020), terjadi peningkatan konsumsi daging ayam ras dari tahun 2010 hingga 2019 sebesar 5,74% per tahun. Badan Pusat Statistik juga menyatakan terjadi peningkatan produksi daging ayam di Indonesia selama 10 tahun terakhir, dimana pada tahun 2010 daging ayam yang diproduksi sebesar 1.101.765,50 ton dan pada tahun 2019 sebesar 3.495.090,53 ton.

Daging ayam tergolong *perishable food* atau makanan yang mudah rusak karena memiliki kandungan air dan gizi yang tinggi sehingga mudah ditumbuhi oleh mikroorganisme. Salah satu cara mempertahankan atau meningkatkan umur simpan daging ayam dilakukan dengan pengolahan menjadi produk sosis. Seiring perkembangan zaman, sosis dapat dikonsumsi secara langsung tanpa adanya pemasakan atau biasa disebut makanan *ready to eat*. Hal ini memudahkan masyarakat khususnya dimana pada zaman ini kepraktisan semakin dicari.

Menurut SNI 3820:2015, sosis daging merupakan 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. Selongsong merupakan pembungkus dan pembentuk sosis yang terbuat dari bahan alami dan atau bahan sintesis pangan yang dapat dimakan atau tidak dapat dimakan.

Salah satu perusahaan pangan yang mengolah daging ayam menjadi produk sosis adalah PT. So Good Food yang berlokasi di Wonoayu. Perusahaan ini bergerak di industri pengolahan pangan sejak tahun 1996 yang berfokus pada penyediaan makanan praktis

kaya akan protein berkualitas dalam memenuhi kebutuhan gizi Indonesia. Perusahaan ini mengolah daging ayam menjadi produk sosis siap makan dengan dua varian rasa yakni rasa ayam dan rasa sapi. Menurut SNI 3820:2015, sosis daging diklasifikasikan menjadi dua yakni sosis daging dengan kandungan daging minimal 35% dan sosis daging kombinasi dengan kandungan daging minimal 20%. Sosis daging ayam yang dihasilkan PT. So Good Food Wonoayu baik rasa ayam maupun sapi tergolong sosis daging kombinasi dikarenakan kandungan daging tidak melebihi 25%.

## **1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food Wonoayu adalah untuk mempelajari dan memahami teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Secara khusus, Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan bertujuan sebagai berikut:

- a. mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan,
- b. mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya,
- c. mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi,
- d. mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan,
- e. mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

## **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. So Good Food Wonoayu diuraikan di bawah ini.

- a. melakukan dengan *Manager Quality Assurance*, *Assistant Quality Assurance*, dan *Supervisor Production Ready to Eat Sausage*,
- b. pengamatan dan tanya jawab secara langsung dengan *Quality Control* yang sesuai dengan bagiannya masing-masing di lapangan,
- c. pencatatan dan pengolahan data yang didapatkan melalui dokumen-dokumen dari dalam pabrik serta studi literatur dari luar pabrik.

#### 1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan secara luring pada tanggal 21 Desember 2021 hingga 21 Januari 2022. Rincian jadwal pertemuan dapat dilihat pada Tabel 1.1 dibawah ini.

Tabel 1.1.Rincian Jadwal Kunjungan Pabrik

| Tanggal          | Jam             | Aktivitas  |
|------------------|-----------------|--|
| 21 Desember 2021 | 08.00-15.00 WIB | Pengantar umum pabrik  |
| 22 Desember 2021 | 08.00-15.00 WIB | Pengenalan lingkungan pabrik   |
| 23 Desember 2021 | 08.00-15.00 WIB | Pengenalan lingkungan pabrik   |
| 28 Desember 2021 | 08.00-15.00 WIB | Pengenalan proses produksi   |
| 29 Desember 2021 | 08.00-12.00 WIB | Penjelasan proses dari awal penerimaan bahan baku hingga produk jadi |
| 30 Desember 2021 | 08.00-15.00 WIB | Penjelasan proses sanitasi alat, mesin, dan ruangan                  |
| 3 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Penjelasan mengenai limbah   |
| 6 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Pengenalan dan penjelasan singkat mengenai laboratorium              |

Tabel 1.1. Rincian Jadwal Kunjungan Pabrik (Lanjutan)

| Tanggal           | Jam             | Aktivitas  |
|-------------------|-----------------|--|
| 7 Januari 2022    | 08.00-15.00 WIB | Analisa mikroba produk   |
| 11 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Analisa mikroba air  |
| 13 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Analisa mikroba alat   |
| 14 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Penjelasan proses sterilisasi  |
| 17 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Pendalaman penerimaan bahan baku   |
| 18 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Pemberian dan penjelasan tugas khusus  |
| 19 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Pengerjaan tugas khusus  |
| 20 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Pengerjaan dan diskusi mengenai tugas khusus                                   |
| 21 Januari 2022   | 08.00-15.00 WIB | Presentasi mengenai apa yang didapatkan selama kegiatan PKIPP dan tugas khusus |
| <b>TOTAL HARI</b> |                 | <b>18 hari</b>   |