

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perisa daging merupakan faktor penting untuk kelezatan dan penerimaan rasa daging oleh konsumen. Terdapat berbagai faktor intrinsik dan ekstrinsik yang mempengaruhi kualitas konsumsi daging, diantara faktor-faktor ini rasa adalah kontributor utama. Senyawa yang larut dalam air dengan berat molekul rendah dan lemak adalah prekursor yang paling penting dalam komponen daging, dan bertanggung jawab untuk rasa daging (Arshad, 2018).

Berbagai jenis perisa makanan ada di pasaran seperti salah satu contoh adalah perisa daging ayam. Banyak masyarakat di Indonesia yang menyukai daging ayam. Menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 0,14 kilogram (kg) per kapita per minggu. Angka tersebut meningkat 7,69% dibandingkan tahun 2020, sekaligus menjadi rekor tertinggi dalam satu dekade terakhir. Hal itu yang membuat beberapa industri perisa makanan di Indonesia menciptakan inovasi perisa daging ayam dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumen.

Reaksi Maillard memainkan peran penting dalam pengembangan rasa daging, bersama dengan karamelisasi atau oksidasi lipid (Reineccius, 2005 *dalam* Chiang, 2020). Senyawa flavor yang paling banyak terbentuk dalam reaksi maillard adalah aldehida alifatik, keton, diketon, dan asam lemak rendah. Namun, senyawa heterosiklik yang mengandung oksigen, nitrogen, belerang, atau kombinasi dari atom-atom ini jumlahnya jauh lebih banyak dan berperan penting dalam pengembangan rasa makanan yang diproses secara termal. Menurut Kerler (2010) *dalam* Chiang (2020). Pengembangan rasa daging sering dipengaruhi oleh reaksi asam amino yang mengandung sulfur (misalnya sistein) dengan gula pereduksi, dimana pentosa seperti ribosa dan xilosa lebih disukai digunakan. Reaksi maillard antara sistein dan gula pereduksi diyakini sebagai jalur utama pembentukan cita rasa daging pada sebagian besar produk makanan. Senyawa dikarbonil yang terbentuk selama

reaksi maillard mengkatalisis degradasi *strecker* dari sistein untuk menghasilkan merkapto asetaldehida, asetaldehida, dan hidrogen sulfida sebagai produk degradasi utama. Produk degradasi Strecker ini kemudian memulai serangkaian reaksi yang mengarah pada pembentukan senyawa rasa daging (Chiang, 2020). Menurut Varavinit (2000) dalam Chiang (2020) Hidrolisat daging atau ekstrak daging telah digunakan sebagai bumbu untuk memberikan rasa yang sama seperti kaldu daging.

Pembuatan hidrolisat daging ayam di PT. Indesso menghasilkan limbah berupa ampas yang terdiri dari sisa daging dan tulang hasil hidrolisis. Limbah ampas tersebut belum ada pemanfaatan lanjutan yang dimana berakhir menjadi limbah, sehingga diperlukannya pemanfaatan terhadap limbah ampas tersebut. Hal tersebutlah yang melatarbelakangi pembuatan perisa ayam rebus berbahan dasar hidrolisat dari ampas daging ayam.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi/lembaga dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan produk perisa ayam rebus berbasis hidrolisat ampas ekstrak daging ayam
2. Mengetahui proses pembuatan hidrolisat dari ampas hasil ekstrak daging ayam

3. Mengetahui waktu optimum dalam proses lama pemasakan pembuatan perisa ayam rebus.
4. Mengetahui rendemen dari hasil pembuatan perisa ayam rebus.
5. Mengetahui dan menguasai beberapa instrumen laboratorium dan lab *scale*

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

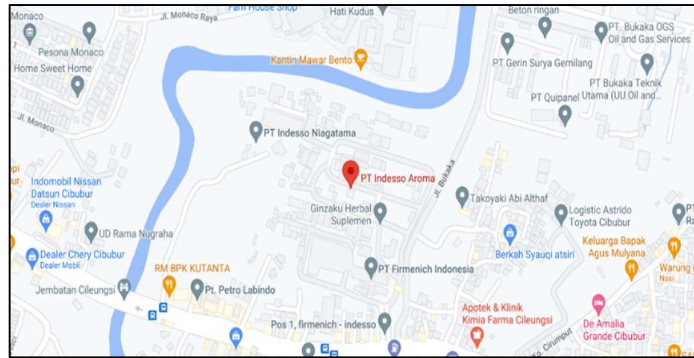
- a. Manfaat untuk mahasiswa:
  - 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
  - 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- b. Manfaat untuk Polije:
  - 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
  - 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- c. Manfaat untuk Perusahaan/Industri/Instansi/Lembaga tempat Magang:
  - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
  - 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan Magang ini dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 31 Januari 2023. Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT. Indesso Aroma, Jalan Alternatif Cibubur No.Km.9, RT.03/RW.04,

Cileungsi, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Berikut peta lokasi PT. Indesso Aroma Cileungsi-Bogor pada **Gambar 1.1**.



**Gambar 1.1** Peta Lokasi PT. Indesso Aroma,

*Sumber : Google Maps*

### 1.3.2 Jadwal Kegiatan Magang

Jadwal kegiatan Magang di PT. Indesso Aroma dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

**Tabel 1.1** Jadwal jam kerja kegiatan Magang di PT. Indesso Aroma

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	08:00 WIB – 12:00 WIB Istirahat 13:00 WIB - 17:00 WIB
2	Selasa	08:00 WIB – 12:00 WIB Istirahat 13:00 WIB - 17:00 WIB
3	Rabu	08:00 WIB – 12:00 WIB Istirahat 13:00 WIB - 17:00 WIB
4	Kamis	08:00 WIB – 12:00 WIB Istirahat 13:00 WIB - 17:00 WIB
5	Jum'at	08:00 WIB – 11:30 WIB Istirahat 13:00 WIB - 17:00 WIB

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Magang di PT. Indesso Aroma sebagai berikut:

##### 1. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT. Indesso Aroma yang bertujuan untuk mendapatkan data informasi dalam mempermudah dan memperlancar proses kegiatan Magang.

##### 2. Wawancara

Wawancara adalah metode untuk melakukan tanya jawab secara langsung kepada Pembimbing Lapang dan para staf/karyawan di PT. Indesso Aroma. Metode ini merupakan metode mengajar secara langsung dan *hands on learning* karena adanya dialog narasi dengan narasumber.

##### 3. Kerja Nyata

Ikut langsung turun kedalam sistem kerja di PT, Indesso Aroma yang dibimbing langsung oleh Pembimbing Lapang atau *staff/Karyawan* yang ada di PT. Indesso Aroma (*Sub Dept. Reaction Product Development*)

##### 4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari dan mempelajari literatur – literatur yang biasanya berupa jurnal dan buku yang bertujuan dalam membantu dalam proses penyesuaian dan menambah pengetahuan tentang apa yang akan dikerjakan.