

RINGKASAN

***Cooking Loss* pada Proses Pemasakan Sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro**, Ulfi Durrotun Nikmah, NIM B41200258, Tahun 2023, 51 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro merupakan industri yang bergerak dibidang pemotongan ayam dan memproduksi berbagai produk olahan daging ayam. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi sosis, mengetahui persentase *cooking loss* pada proses pemasakan sosis dan mengidentifikasi penyebab *cooking loss* pada proses pemasakan sosis. Metodologi pelaksanaan dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Proses produksi sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro meliputi pengadaan bahan, penggilingan, pencampuran, *emulsifying*, *stuffing*, pemasakan, pemotongan, pengemasan, *metal detector*, cek berat, pembekuan, *cartooning*, dan penyimpanan akhir. Proses pemasakan sosis berbagai merk menghasilkan *cooking loss* lebih besar dari standar yang ditetapkan perusahaan (6-7%). Mesin *smokehouse* 1 menghasilkan *cooking loss* merk Okey (7,04%), Champ (8,07%), Champ 500 (7,90%), Beef Champ (7,49%), dan Asimo (7,68%). Mesin *smokehouse* 2 menghasilkan *cooking loss* merk Okey (6,99%), Champ (7,45%), Champ 500 (6,23%), Beef Champ (7,46%), dan Asimo (5,85%). Hasil identifikasi terjadi *cooking loss* pada proses pemasakan sosis disebabkan oleh *controller* mesin *smokehouse* 1 tidak bekerja dengan baik dan suhu ruang *meat preparation* tidak sesuai dengan standar yaitu 2-10°C. Saran yang bisa diberikan terhadap permasalahan penyebab *cooking loss* yaitu perlu dilakukannya tindakan pengendalian *cooking loss* pada proses pengolahan sosis agar *cooking loss* sesuai dengan standar yaitu 6-7%. Pengendalian *cooking loss* dapat dilakukan pada perbaikan *controller* mesin *smokehouse* 1 dan pengendalian suhu ruang *meat preparation* agar sesuai standar yaitu 10°C sampai 2°C. Pengendalian suhu ruang *meat preparation* dapat dilakukan dengan mengatur suhu pada *fan evaporator*.