

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan makanan yang berasal dari produk daging olahan yang umumnya terbuat dari campuran daging hewan, lemak, dan bahan tambahan lainnya yang kemudian diisi ke dalam selongsong yang terbuat dari bahan sintesis atau bahan alami. Pembuatan sosis bertujuan untuk mengawetkan daging segar yang tidak dikonsumsi dengan segera (Kramlich, 1971 dalam (Rusdiansyah et al., n.d.)). Umumnya masyarakat menggunakan sosis sebagai pilihan makanan karena kemudahan dan kenyamanan dalam pengolahannya. Tahun 2019, Kementerian Perindustrian mencatat bahwasanya industri pengolahan produk daging di Indonesia telah mengalami pertumbuhan dengan tingkat produksi mencapai 28,87%. Salah satu perusahaan yang memproduksi pengolahan produk daging adalah PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Unit Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.

PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *day old chicken* dan makanan olahan. Tahap pengolahan sosis dimulai dari penggilingan daging, pencampuran adonan, emulsifying, pengisian ke dalam selongsong, dan pemasakan. Pengolahan sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro diharapkan menghasilkan sosis dengan kualitas yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian mutu pada produk sosis. Salah satu pengendalian mutu dalam tahap pemasakan yaitu mengendalikan *cooking loss* sosis agar tidak terlalu tinggi. *Cooking loss* yang tinggi dapat merugikan karena banyaknya air yang hilang sehingga berat sosis berkurang.

Cooking loss adalah perbedaan antara berat awal suatu bahan sebelum diproses dan berat akhir setelah diproses. Perhitungan *cooking loss* pada pengolahan produk daging olahan memiliki pengaruh yang besar dalam menetapkan nilai ekonomis produk tersebut, karena penurunan berat memiliki dampak terhadap nilai jual akibat kehilangan air dan nutrisi dari produk. Hal

tersebut sesuai dengan pernyataan (Yang et al., 2018) menyatakan bahwa susut masak dan daya ikat air produk olahan daging berfungsi sebagai indikator dalam menentukan kandungan nutrisi dan manfaat ekonomi. Oleh karena itu, pengamatan dilakukan untuk mengetahui persentase *cooking loss* yang terjadi pada proses pemasakan sosis.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum magang

Adapun tujuan umum dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.
2. Menambah wawasan, keterampilan, dan pemahaman mahasiswa dalam pelaksanaan magang pada industri yang berkaitan.
3. Melatih mahasiswa dalam berpikir kritis terhadap permasalahan yang ditemukan antara teori dan praktik yang ada di lapang.

1.2.2 Tujuan khusus magang

Adapun tujuan khusus dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui persentase *cooking loss* pada proses pemasakan sosis dibandingkan dengan standar di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.
2. Mengidentifikasi penyebab terjadinya *cooking loss* pada proses pemasakan sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.

1.2.3 Manfaat magang

Adapun manfaat dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri.

2. Meningkatkan keterampilan serta melatih *soft skill* mahasiswa dalam bidang industri pengolahan daging ayam.
3. Sebagai sarana mahasiswa untuk menerapkan teori yang telah dipelajari selama di bangku perkuliahan dan dipraktekkan langsung dalam dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang bertempat di PT. Charoen Pokphand Indonesia - Food Division Unit Ngoro yang beralamatkan di Jl. Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarangsari, Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan, di mulai dari 01 Juli 2023 sampai dengan 31 Oktober 2023.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro meliputi:

1. Observasi

Observasi merupakan metode mengumpulkan data yang mencakup serangkaian perilaku dan situasi dengan cara melakukan pengamatan secara langsung. Observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu mengamati semua aspek yang berkaitan dengan *cooking loss* pada proses pemasakan sosis.

2. Wawancara

Wawancara merupakan bentuk interaksi komunikasi yang melibatkan satu pihak yang ingin memperoleh informasi dari individu lain dengan cara mengajukan pertanyaan berdasarkan tujuan tertentu.

3. Studi pustaka

Studi pustaka melibatkan pencarian serta eksplorasi informasi atau pengetahuan yang terkait dengan penelitian ini, melalui sumber-sumber ilmiah seperti buku-buku, jurnal, dan berbagai referensi lainnya.