

## RINGKASAN

**Manajemen Proses Produksi dan Penerapan Sanitasi Dalam Pembuatan Sosis di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang – Jawa Timur**, Ramzy Husain Maulana, NIM. B32231931, Tahun 2025, 57 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S.TP., MP (Dosen Pembimbing), Sudarmanto S.Pt (Pembimbing Lapang di CV. Pangan Berkah Sentosa).

Tujuan dari pelaksanaan magang di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan, mengetahui macam-macam produk yang dihasilkan, memahami sistem produksi yang diterapkan, serta mengetahui penanganan bahan baku mulai dari penerimaan hingga produk siap dipasarkan.

Produksi sosis merupakan upaya untuk meningkatkan nilai jual daging ayam dan daging sapi yang diolah menjadi berbagai produk frozen food, salah satunya adalah sosis. Proses pembuatan sosis di CV. Pangan Berkah Sentosa meliputi persiapan bahan baku, pengecilan ukuran bahan baku, penggilingan, penimbangan formula, pengadonan (mixing), pengisian adonan ke dalam casing (stuffing), pengikatan atau pemotongan, pemasakan (smoking), pendinginan, pembekuan, pengemasan primer, pengemasan sekunder, penyimpanan, dan pendistribusian.

Pembahasan dalam laporan magang ini difokuskan pada produksi sosis dengan casing selulosa, yaitu selongsong buatan berbahan dasar selulosa dari serat tanaman yang bersifat kuat, seragam, serta permeabel terhadap panas dan asap, sehingga sesuai digunakan pada proses pemasakan dengan metode smoking. Casing selulosa berfungsi sebagai pembentuk adonan sosis selama proses pemasakan dan umumnya dilepas sebelum produk dipasarkan, sehingga diperlukan pengendalian proses yang baik, khususnya pada tahap stuffing, pemasakan, dan pendinginan, guna menghasilkan sosis dengan mutu fisik, sensoris, dan keamanan pangan yang optimal.

Penerapan higiene dan sanitasi di CV. Pangan Berkah Sentosa merupakan aspek penting yang mendukung mutu dan keamanan produk. Higiene personal diterapkan melalui penggunaan alat pelindung diri (APD) lengkap, prosedur cuci

tangan sebelum memasuki ruang produksi, serta pembatasan akses area untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang. Sanitasi ruang produksi dilakukan melalui kegiatan pembersihan dan penyemprotan desinfektan secara rutin sebelum dan sesudah proses produksi, sehingga lingkungan kerja tetap higienis dan sesuai dengan standar industri pangan.