

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging adalah semua jaringan hewan, baik yang berupa daging dari karkas, organ dan semua produk hasil pengolahan jaringan yang dapat dimakan dan tidak menimbulkan gangguan bagi yang memakannya. Daging digunakan sebagai penganekaragaman sumber pangan karena daging dapat menimbulkan kepuasaan dan kenikmatan bagi yang memakannya. Kandungan gizi dari daging sangat lengkap sehingga keseimbangan gizi dapat terpenuhi. Selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensi yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lain, protein daging lebih mudah dicerna dibandingkan dengan yang berasal dari nabati. Sundari et al. (2015) menyatakan bahwa kadar protein daging ayam: 18,71 %, protein tempe, 18,44 % , dan protein pada tahu sebesar 13,84 %. Tak terlepas juga daging sapi pun tak kalah juga dalam kandungan nutrisinya Komposisi dari daging sapi terdiri dari 72,16% air; 21,10% protein; 6,09% lemak; abu 0,96% dan kolesterol 54,6 mg/100 g (Purchas et al., 2014). Selain dalam bentuk segar, daging juga dapat dikonsumsi dalam berbagai produk olahan. Salah satu olahan daging ayam dan sapi adalah sosis. Sosis merupakan produk emulsi daging yang ditambahkan bahan pengisi, bahan pengikat dan bumbu-bumbu untuk meningkatkan flavor dan daya terima. Menurut SNI 01-3020-1995. beberapa karakteristik yang harus dipenuhi untuk dapat dikatakan sosis yang berkualitas memiliki memiliki tekstur kenyal, cooking loss rendah, Daya Ikat Air (DIA) yang tinggi sehingga memiliki juiceness yang baik, daya irisnya baik, dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang frozen food terutama dalam pengolahan pembuatan sosis adalah CV. Pangan Berkah Sentosa.

CV. Pangan Berkah Sentosa merupakan produsen makanan olahan beku berbahan dasar ayam, sapi dan ikan yang diolah secara higienis menggunakan teknologi modern untuk menghasilkan produk yang berkualitas, halal, bergizi

dan yang pasti disukai oleh pelanggan karena cita rasa yang dimiliki. Seluruh produk dari CV. Pangan Berkah Sentosa telah disertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), Lolos uji NKV (Nomor Kontrol Veteriner), telah terdaftar dan memiliki ijin edar dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Proses pembuatan sosis di CV. Pangan Berkah Sentosa meliputi proses persiapan bahan baku, pengecilan ukuran raw material, penggilingan, penimbangan formula, pengadunan (mixing) pencampuran bahan, pengisian adonan ke casing (stuffing), pengikatan atau pemotongan, pemasakan (smoking), pendinginan, pembekuan, pengemasan primer, pengemasan sekunder, penyimpanan, dan pendistribusian.

Perusahaan selalu berusaha untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan dengan melakukan penerapan sanitasi dan higiene yang baik. Sanitasi dan higiene yang diterapkan pada CV. Pangan Berkah Sentosa dalam proses produksi sosis selulosa sudah memenuhi persyaratan yang berlaku, terutama pada area ruang produksi dan ruang pengemasan.

Penerapan sanitasi dan higiene tersebut dilakukan mulai dari penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh setiap karyawan, kebersihan tempat penyimpanan bahan baku, ruang produksi, ruang pengisian casing selulosa, ruang pemasakan, hingga ruang pengemasan. Selain itu, sanitasi juga mencakup kebersihan toilet, tempat sampah, fasilitas cuci tangan, peralatan produksi, sistem pembuangan limbah cair dan padat, serta kegiatan fumigasi untuk mencegah kontaminasi mikroba maupun serangga pada area produksi. Sanitasi dan higiene makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Tahun 2003 adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, penjamah makanan, dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan makanan sedangkan, sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Sanitasi memiliki definisi secara singkat yaitu suatu cara untuk mencegah munculnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. Penerapan sanitasi dan higiene pada CV. Pangan Berkah Sentosa terutama pada proses produksi sampai ke pengemasan bertujuan untuk menjaga kesehatan, keamanan, serta mempertahankan kualitas produk akibat dari pencemaran makanan yang mungkin terjadi.

Sehubungan dengan kebutuhan peningkatan kompetensi mahasiswa, khususnya dalam memahami penerapan ilmu dan keterampilan secara nyata di dunia industri, maka kegiatan magang menjadi salah satu bentuk pembelajaran yang penting untuk dilaksanakan. Kegiatan magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja secara langsung, memahami alur proses produksi, serta mengamati penerapan sanitasi dan higiene pangan sesuai dengan standar yang berlaku di industri pangan. Melalui magang, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis, tetapi juga memahami budaya kerja, kedisiplinan, serta tanggung jawab profesional yang diperlukan dalam industri pengolahan pangan.

Oleh karena itu, mahasiswa melaksanakan kegiatan magang di CV. Pangandaran Berkah Sentosa, Jombang, yang merupakan perusahaan pengolahan pangan beku berbahan dasar daging ayam dan sapi. Pemilihan lokasi magang ini didasarkan pada kesesuaian bidang usaha perusahaan dengan kompetensi program studi, khususnya dalam pengolahan produk hasil ternak dan penerapan sanitasi serta higiene pangan. Kegiatan magang ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata, sekaligus meningkatkan pemahaman terhadap proses produksi sosis selulosa dan penerapan sanitasi dan higiene dalam menjaga mutu serta keamanan produk pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
- b. Meningkatkan wawasan, keterampilan, dan pemahaman mahasiswa sebelum terjun ke dunia kerja.
- c. Mendorong dan melatih mahasiswa untuk berpikir kritis tentang materi yang diperoleh selama perkuliahan dengan kenyataan di dunia kerja atau di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

- a. Melatih mahasiswa untuk mengembangkan sikap disiplin, dan tanggung jawab dalam lingkungan industri.
- b. Mampu menjelaskan mengenai alur proses produksi sosis selulosa di CV. Pangan Berkah Sentosa mulai dari persiapan bahan baku sampai menjadi produk *finish good*.
- c. Mampu menjelaskan mengenai penerapan higiene dan sanitasi selama proses pembuatan sosis selulosa di CV. Pangan Berkah Sentosa

1.2.3 Manfaat Kegiatan Magang

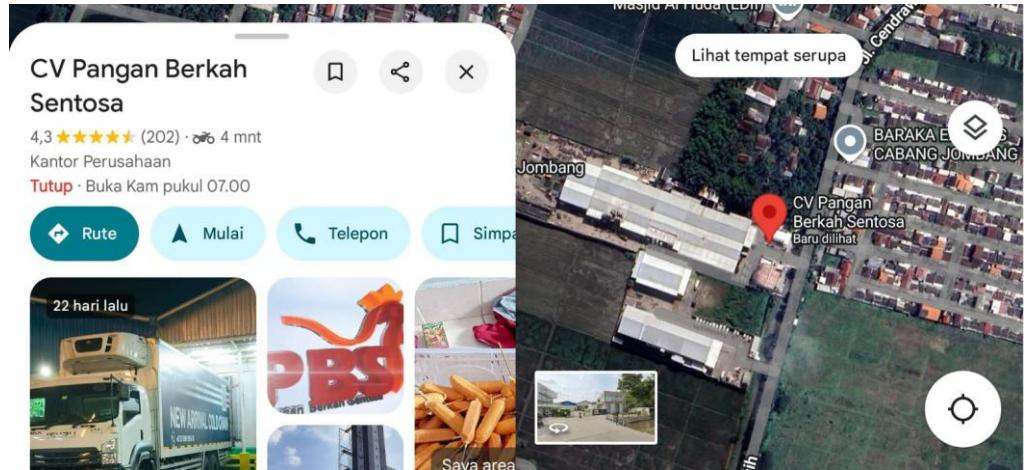
- a. Mendapat wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi, pengolahan sosis selulosa dan penerapan higiene sanitasinya.
- b. Mendapatkan kontribusi tenaga kerja tambahan dari magang mahasiswa untuk membantu kegiatan operasional.
- c. Mendapat keterampilan di tempat magang sesuai dengan bidang Teknologi Industri Pangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Magang dilaksanakan di CV. Pangan Berkah Sentosa yang terletak di Jalan Cendrawasih, Desa Plosogeneng, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jombang, Jawa

Timur. Berikut ini adalah peta lokasi CV. Pangan Berkah Sentosa yang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi CV Pangan Berkah Sentosa
(Sumber : *Google Maps*, 2025)

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang di CV. Pangan Berkah Sentosa dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus sampai dengan 30 November 2025 selama 4 bulan. Adapun jadwal kerja untuk mahasiswa magang dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang

Hari	Jam Kerja (WIB)	Keterangan
Senin, selasa, rabu, kamis, jum'at, sabtu	08.00 – 12.00 12.00 – 13.00	Praktik lapang Istirahat
Minggu	Libur	

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Pengamatan Langsung (Observasi)

Metode ini dilakukan untuk mengumpulkan data, meninjau, melihat, dan mencatat untuk mendapatkan data yang dibutuhkan terkait dengan proses produksi dan penerapan sanitasi dalam pembuatan sosis selulosa.

1.4.2 Wawancara

Metode ini dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan pekerja yang ada di area produksi yang bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan.

1.4.3 Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan melakukan pencatatan data, pengumpulan informasi dari dokumen, laporan, dan buku yang berhubungan dengan data serta pengambilan gambar pada tempat tertentu di CV. Pangan Berkah Sentosa.

1.4.4 Studi Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan membaca, menganalisis, dan mengumpulkan data dari sumber seperti jurnal dan literatur lainnya dengan tujuan mencari referensi sebagai pendukung dan penunjang dalam proses analisa data informasi.