

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu sumber pangan yang penting bagi manusia karena daging merupakan penghasil protein terbesar dibandingkan dengan produk pertanian yang lain. Sundari et al. (2015) menyatakan bahwa kadar protein daging ayam: 18,71 %, protein tempe, 18,44 % , dan protein pada tahu sebesar 13,84 %. Daging ayam merupakan salah satu pilihan favorit masyarakat, yang terlihat dari data konsumsi daging ayam yang mengalami peningkatan. Data tahun 2017 konsumsi daging ayam sebesar 859,82 ribu ton kemudian meningkat menjadi 1,3 juta ton, 1,4 juta ton, 1,4 juta ton, 1,5 juta ton berturut-turut dari tahun 2018, 2019, 2020, dan 2021. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian). Untuk meningkatkan nilai jual daging ayam, daging ayam diolah menjadi berbagai macam olahan *frozen food*. Salah satu olahan *frozen food* yang berasal dari daging ayam adalah sosis.

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 izin edar dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan).

Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis. 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 *juiciness* yang baik, daya irisnya baik, dan memiliki rasa yang dapat diterima oleh konsumen.

Daya ikat air merupakan suatu indikator untuk mengukur kemampuan produk mengikat air maupun yang ditambahkan selama ada pengaruh kekuatan dari

luar. Daya ikat air yang rendah akan mengakibatkan terjadinya sineresis. Sineresis merupakan keluarnya cairan yang ada pada produk. Semakin rendah presentase sineresis semakin sedikit air yang keluar, sehingga nilai *freeze thawing* stabilitasnya rendah. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sineresis adalah suhu, nilai pH, dan tekanan mekanis. Hal tersebut dapat diatasi dengan penambahan jenis *phosphate*. Penambahan fosfat dapat meminimalisir terjadinya sineresis pada produk sosis, karena fosfat memiliki kemampuan untuk meningkatkan daya ikat air, mencegah terjadinya pengkerutan pada produk. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis *phosphate* terhadap sineresis pada produk sosis kombinasi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan yang ingin dicapai dari praktik kerja lapang di CV. Pangan Berkah Sentosa meliputi tujuan umum dan tujuan khusus yang akan disebutkan sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di CV. Pangan Berkah Sentosa.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengetahui secara umum kondisi di CV. Pangan Berkah Sentosa meliputi sejarah, perkembangan perusahaan, struktur organisasi dan aspek ketenagakerjaan.
2. Mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan di bangku kuliah.
3. Mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan sosis mulai dari penerimaan bahan baku sampai pengemasan (*packaging*).
4. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis *phosphate* terhadap sineresis pada produk sosis.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mendapat wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi dan pengolahan sosis.
2. Mendapat keterampilan di tempat PKL sesuai dengan bidang Teknologi Industri Pangan.
3. Mendapat perbandingan ilmu Teknologi Industri Pangan yang diperoleh di kampus dengan tempat PKL.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Pangan Berkah Sentosa yang terletak di Jalan Cendrawasih, Desa Plosogeneng, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama tiga bulan. Dimulai pada tanggal 1 Oktober 2021 sampai 1 Januari 2022. Adapun kegiatan Praktek Kerja Lapang dengan jadwal sebagai berikut :

Hari	Jam Kerja (WIB)	Keterangan
Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Sabtu	08.00 – 11.30	-
	11.30 – 13.00	Istirahat
	13.00 – 17.00	-
Jumat	08.00 – 11.30	-
	11.30 – 13.30	Istirahat
	13.30 – 17.00	-
Minggu	Libur	

Tabel 1.1. Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang

1.4 Metode Pelaksanaan

Ada beberapa tahapan dalam Praktik Kerja Lapangan di CV. Pangan Berkah Sentosa – Jombang adalah sebagai berikut :

1. Tahap Observasi

Tahap observasi dilakukan untuk memastikan apakah perusahaan yang bersangkutan menerima mahasiswa PKL serta persyaratan apa saja yang ditetapkan oleh perusahaan untuk dapat diterima PKL.

2. Tahap Persiapan

Tahap Persiapan dilakukan untuk pemenuhan syarat-syarat awal kegiatan PKL diantaranya surat pengantar dari Politeknik Negeri Jember, surat permohonan ijin PKL dari koordinator PKL untuk perusahaan yang bersangkutan.

3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan PKL dilakukan sesuai kesepakatan antara kedua pihak yaitu selama 3 bulan mulai tanggal 4 Oktober 2021 sampai 1 Januari 2022 dengan jadwal yang sudah ditetapkan..

4. Tahap Penulisan Laporan PKL

Tahap penulisan laporan PKL merupakan tahapan akhir yang dilakukan setelah berakhirnya kegiatan PKL. Penyusunan laporan didasarkan pada hasil observasi selama menjalani PKL dan telah didiskusikan dengan pembimbing lapang. Penulisan laporan juga diperoleh dari beberapa referensi di internet, buku dan sumber lainnya yang sesuai dengan topik.