

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sosis merupakan bahan makanan berbentuk emulsi yang dibuat dengan cara mencacah daging dan memberikan lemak, bumbu-bumbu, selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah yang terbuat dari usus binatang atau bahan lain sebagai pengganti usus tersebut, misalnya plastik polipropilen 0,05 mm, sehingga bentuknya khas. Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan sosis terdiri atas daging, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, air, garam dapur dan bumbu. Pada prinsipnya semua jenis daging dapat dibuat sosis bila dicampur dengan sejumlah lemak (Kramlich, 1971). Sosis mempunyai nilai gizi tinggi namun, komposisi gizi sosis berbeda-beda bergantung pada jenis daging yang digunakan dan proses pengolahannya. Produk olahan sosis kaya energi dan dapat digunakan sebagai sumber protein. Ketentuan mutu sosis berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01–3820-1995) adalah kadar air maksimal 67%, abu maksimal 3%, protein minimal 13%, lemak maksimal 25%, serta karbohidrat maksimal 8 % (Astawan, 2008). Mutu sosis yang dihasilkan harus dijaga oleh pengendali mutu supaya menghasilkan produk sosis yang berkualitas.

Berdasarkan kehalusan emulsi daging, sosis dibedakan menjadi sosis kasar dan sosis emulsi. Pada pengolahan sosis kasar tahapan pengolahannya lebih sederhana, yaitu menggiling daging sampai halus kemudian mencampurkannya dengan lemak sampai merata. Emulsi sosis merupakan emulsi lemak dalam air; lemak sebagai fase diskontinyu, air

sebagai fase kontinyu dan protein daging yang bersifat larut berperan sebagai *emulsifier*. Emulsi sosis dibentuk dengan melarutkan protein daging dan mensuspensikan partikel-partikel lemak di dalam larutan protein. Pemanasan akan mengakibatkan partikel-partikel lemak akan terperangkap di dalam matriks protein yang telah membentuk suatu kantong kecil di sekeliling partikel lemak (Naruki, 1991).

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini akan membahas perencanaan pendirian industri pengolahan sosis sapi dalam skala rumah tangga dengan kapasitas bahan baku 15 Kg/hari yang berlokasi di Jalan Mastrip Kemlaten 19A/no.224, Surabaya. Pertimbangan pemilihan lokasi ini adalah:

1. Letak yang strategis sehingga memudahkan aktivitas transportasi, pengiriman bahan baku, serta pemasaran.
2. Dekat dengan lokasi bahan baku (dekat dengan Rumah Pemotongan Hewan).
3. Tersedianya sarana penunjang seperti listrik, air, dan telepon.
4. Membuka lapangan pekerjaan terutama bagi masyarakat di sekitar lokasi.

Lokasi industri yang ideal adalah terletak pada suatu tempat yang mampu memberikan total biaya produksi yang rendah dan keuntungan maksimum. Cara yang dapat ditempuh untuk menurunkan biaya produksi bagi suatu industri adalah dengan pemilihan lokasi pabrik yang dekat dengan bahan baku dan atau daerah pemasaran, mudah mendapatkan tenaga kerja, dan sebagainya.

Proses produksi akan dilakukan dalam 8 jam/hari untuk memenuhi target pasar dengan kapasitas bahan baku 15 Kg/hari dan akan beroperasi selama 300 hari dalam setahun. Sistem produksi yang digunakan adalah

sistem *batch* produksi karena dapat meminimalkan biaya total produksi dan mengurangi terjadinya sisa produksi. Pendistribusian akan dilakukan dengan 2 (dua) cara yaitu dengan pendistribusian ke pasar-pasar modern (supermarket) dan dipasarkan sendiri oleh industri dengan cara memasang *display* produk di area produksi.

Masyarakat modern umumnya menyukai kepraktisan sehingga dengan adanya makanan olahan instan yaitu sosis sapi akan lebih mudah dalam mengkonsumsi. Hampir sebagian besar masyarakat menyukai sosis sapi karena praktis, bergizi tinggi dan enak menyebabkan produk sosis menjadi pilihan konsumen untuk memenuhi kebutuhan pangan. Pendirian industri sosis ini memiliki prospek yang cukup baik karena memiliki segmentasi pasar yang luas dengan produk berkualitas baik dan harga yang terjangkau dapat menarik minat konsumen untuk membelinya.

Industri sosis sapi yang akan didirikan ini menerapkan struktur organisasi garis karena memudahkan sistem manajemen yaitu atasan dengan bawahan dapat langsung berkomunikasi dengan baik sehingga tugas maupun perintah dapat dijalankan dengan baik. Sarana dan prasarana kerja juga relatif masih sederhana, sehingga modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

- a. Merencanakan industri pengolahan sosis sapi dengan kapasitas bahan baku 15 Kg/hari.
- b. Menganalisa kelayakan ekonomi dan teknis pendirian industri pengolahan sosis sapi dalam skala rumah tangga.