



ANALISIS *COOKING LOSS* PADA PRODUK SOSIS AYAM DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA

YESHEINTA AMALIA RAHMADANI SUGITO



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis *Cooking Loss* Produk Sosis Ayam di PT Phalosari Unggul Jaya” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Yesheinta Amalia Rahmadani Sugito
J0305201012

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

YESHEINTA AMALIA RAHMADANI SUGITO. Analisis *Cooking Loss* pada Produk Sosis Ayam di PT Phalosari Unggul Jaya. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Pengawasan dan pengendalian mutu merupakan faktor yang sangat penting bagi perusahaan karena membantu menjaga konsistensi kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, langkah-langkah pengendalian diperlukan untuk meminimalkan terjadinya *cooking loss*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyebab utama terjadinya perbandingan *cooking loss* pada produk sosis ayam *Long* dan *Short*. Merumuskan usulan tindakan perbaikan dalam mengatasi pengendalian *cooking loss* pada produk sosis ayam yang diproduksi oleh PT Phalosari Unggul Jaya. Berdasarkan hasil penelitian *cooking loss* yang dihasilkan, bahwa proses dalam keadaan tidak terkontrol. Data *cooking loss* sosis ayam diambil dari 25 dan 14 sub kelompok, dengan setiap sub kelompok diambil 12 kali. Data yang telah dikumpulkan kemudian digambarkan pada garis kendali. Berdasarkan bagan kendali persentase *cooking loss* sosis ayam *short* 5,5% dan *long* 6,3%. Faktor penyebab ketidakterkendalian *cooking loss* adalah faktor material, metode, manusia, dan mesin.

Kata kunci: *cooking loss*, sosis ayam, pengendalian mutu

ABSTRACT

YESHEINTA AMALIA RAHMADANI SUGITO. Analysis of *Cooking Loss* on Chicken Sausage Products at PT Phalosari Unggul Jaya. Supervised by MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Supervision and quality control are very important factors for companies because they help maintain the consistency of the quality of the products produced. Therefore, control measures are needed to minimize the occurrence of *cooking loss*. This research aims to analyze the main causes of comparison of *cooking loss* in Long and Short chicken sausage products. Formulate proposals for corrective action to overcome *cooking loss* control in chicken sausage products produced by PT Phalosari Unggul Jaya. Based on the results of the resulting *cooking loss* research, the process is in an uncontrolled state. Chicken sausage *cooking loss* data was taken from 25 and 14 sub-groups, with each sub-group taken 12 times. The data that has been collected is then depicted on the control line. Based on the control chart, the *cooking loss* percentage for short chicken sausages is 5.5% and long 6.3%. Factors causing uncontrollable *cooking loss* are material, method, human and machine factors.

Keywords: *cooking loss*, chicken sausage, quality control



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISIS *COOKING LOSS* PADA PRODUK SOSIS AYAM DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA

YESHEINTA AMALIA RAHMADANI SUGITO

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Proyek Akhir : Analisis *Cooking Loss* pada Produk Sosis Ayam di PT
Phalosari Unggul Jaya
Nama : Yesheinta Amalia Rahmadani Sugito
NIM : J0305201012

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P, M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003




Tanggal Ujian: 5 Juli 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada *Allah subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga penulisan laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam pelaksanaan magang yang dilaksanakan di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang sejak tanggal 14 Agustus 2023 sampai 26 Januari 2024 ini adalah “Analisis *Cooking Loss* pada Produk Sosis Ayam di PT Phalosari Unggul Jaya”. Penulisan laporan akhir ini merupakan persyaratan wajib untuk memperoleh gelar sarjana terapan dari Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University.

Terima kasih penulis ucapkan kepada berbagai pihak yang mendukung penyelesaian tugas akhir ini:

1. Keluarga penulis khususnya kedua orang tua penulis Bapak Drs. Edi Sugito dan Ibu Tri Muhanik yang telah memberikan dukungan, doa dan motivasi kepada penulis.
2. Ibu Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan dan saran kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
3. Pembimbing akademik dan seluruh dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama perkuliahan.
4. Bapak H. Warsubi dan Ibu Hj. Yuliati Nugrahani selaku direksi PT Phalosari Unggul Jaya yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Magang.
5. Bapak Wackhid selaku kepala pusat HRD PT Phalosari Unggul Jaya yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Magang.
6. Bapak Anugerah Puji Harjono, S.Tp selaku pembimbing lapang di PT Phalosari Unggul Jaya yang membimbing penulis dalam pelaksanaan magang.
7. Seluruh staff *Quality Control* (QC) serta seluruh karyawan produksi PT Phalosari Unggul Jaya yang telah membantu dan memberikan saran serta informasi dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini.
8. Seluruh teman-teman Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 57 yang penulis sayangi dan banggakan.

Penulis menyadari bahwa hasil laporan tugas akhir ini terdapat kekurangan. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Yesheinta Amalia Rahmadani Sugito

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Sosis Ayam	3
2.2 Pengendalian Mutu	5
2.3 <i>Cooking Loss</i>	6
2.4 Alat Bantu Pengendalian Mutu	6
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	9
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	9
3.3 Prosedur Penelitian	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Bahan Baku Proses Produksi Sosis Ayam	12
4.2 Proses Produksi Sosis Ayam	14
4.3 Pengendalian Kualitas Statistik	17
V SIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Simpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	32



DAFTAR TABEL

1	Syarat Mutu Sosis Daging (SNI 01-3820-2015)	4
2	Persyaratan cemaran mikroba sosis daging	5
3	Usulan Perbaikan Untuk Perusahaan	21

DAFTAR GAMBAR

1	Produk Olahan PT Phalosari Unggul Jaya (a) Sosis ayam; (b) <i>Nugget Crispy</i> ; (c) Nugget ayam; (d) Bakso sapi; (e) Sosis bakar	4
2	Contoh kosong lembar <i>check sheet</i>	7
3	Rumus persentase <i>cooking loss</i>	10
4	Diagram alir prosedur penelitian	11
5	Grafik kendali X-Bar sosis ayam <i>short</i>	17
6	Grafik kendali S sosis ayam <i>short</i>	17
7	Grafik kendali X-Bar sosis ayam <i>Long</i>	18
8	Grafik kendali S sosis ayam <i>Long</i>	18
9	Diagram Sebab-Akibat penyebab tidak terkendalinya <i>cooking loss</i>	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi sosis	27
2	Pelanggaran aturan kendali untuk grafik kendali <i>Short</i> dan <i>Long</i>	28
3	Data <i>cooking loss</i> sosis ayam <i>short</i>	30
4	Data <i>cooking loss</i> sosis ayam <i>Long</i>	31