

EVALUASI TINGKAT KERUSAKAN KEMASAN PADA PRODUKSI SOSIS DI PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION, CIKANDE

Oleh

Novitania

RINGKASAN

Sosis adalah produk pangan olahan yang terbuat dari campuran daging dan tepung yang dihaluskan, diberi penambahan bumbu, dan bahan tambahan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Proses produksi sosis ada beberapa tahapan yang meliputi proses persiapan bahan baku, mixing, stuffing, cooking, chilling, packing, quick freezing, recheck dan cold storage. Sosis biasanya disajikan dengan pengemas menggunakan plastik. Keluaran terbaru saat ini adalah kemasan modern metode thermoforming. Permasalahan yang sering terjadi di PT Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* sampai saat ini yaitu masih banyak ditemukannya kemasan produk yang mengalami kerusakan setelah proses pengemasan. Angka kerusakan tersebut pernah mencapai 16,3%. Untuk mengetahui bagian manakah didapat kerusakan kemasan yang tertinggi, maka perlu dilakukan evaluasi identifikasi pada proses pengemasan. Metode yang dilakukan adalah pengumpulan data kerusakan pada tahap before dan after IQF, dan after karantina. Hasil identifikasi dilakukan perhitungan rerata untuk mengetahui tingkat kerusakan tertinggi. Berdasarkan hasil identifikasi tingkat kerusakan yang terjadi di area packing, dapat disimpulkan bahwa kerusakan yang tertinggi pada area *before* IQF dengan angka rata-rata sebesar 4,50%, *after* IQF sebesar 2,97%, dan *after* karantina sebesar 2,09%. Jenis kerusakan kemasan yang ditemui dalam produksi sosis adalah potongan kemasan yang tidak sesuai, kode produksi dan *expired date* yang tidak sesuai, lepas vakum dan lubang halus. Untuk mencegah terjadinya kerusakan sebaiknya pekerja melakukan perawatan mesin, pengecekan tata letak mesin dan mesin secara intensif berkala, terutama pada bagian pisau pemotong, mesin pencetak kode produksi dan conveyor.