

EVALUASI PROSES PENGEMASAN PRODUK SOSIS BULAF DI PT SUMBER PANGAN JAYA, CIKARANG, JAWA BARAT

Zulfa Shafira Prihastari ¹⁾, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M. Sc dan Sri Wijanarti,
S.T.P., M. Sc ²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

2) Dosen Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah
Mada

RINGKASAN

Pelaksanaan magang dilakukan pada 07 Januari 2019 – 29 Maret 2019 di PT Sumber Pangan Jaya yang berlokasi di Jl. Jababeka IX-B Blok P No.10B Kawasan Industri Jababeka I Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. PT Sumber Pangan Jaya merupakan industri yang memproduksi berbagai olahan daging yaitu sosis, *chicken nugget*, daging burger, dan lainnya. Produk utama PT Sumber Pangan Jaya adalah sosis yang diberi *merk* Bulaf dan menjadi topik bahasan penulisan laporan. Penulis selama magang ditempatkan pada divisi *Quality Control* (QC) yang bertugas melakukan inspeksi meliputi inspeksi penerimaan bahan baku, inspeksi proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir. Terdapat permasalahan yang ditemukan terkait proses pengemasan sosis, diantaranya adalah gunting yang digunakan untuk memotong tidak steril, adanya produk cacat sosis, kerusakan alat sensor mesin *metal detector*, dan waktu yang lama saat pengikatan sosis yang telah dikemas vakum. Penanganan permasalahan yang telah ditangani oleh PT Sumber Pangan Jaya adalah produk cacat yang digunakan kembali sebagai bahan tambahan saat proses pencampuran dan melakukan uji sensitivitas setiap pergantian *batch* pada alat sensor *metal detector*, sedangkan gunting untuk proses pemotongan dan waktu proses pengikatan belum dilakukan tindakan oleh perusahaan. Sebaiknya PT Sumber Pangan Jaya menyediakan gunting khusus memotong sosis dan *picker* menghitung sosis yang telah dikemas vakum secara teliti. Penangan kerusakan alat sensor *metal detector* sebaiknya perusahaan mengganti dengan membeli alat sensor *metal detector* yang baru.

Kata Kunci: inspeksi, pengemasan, *quality control*, sosis bulaf.

***EVALUATION OF PACKAGING PROCESSES BULAF SAUSAGE
PRODUCT IN PT. SUMBER PANGAN JAYA, CIKARANG, WEST JAVA***

Zulfa Shafira Prihastari ¹⁾, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M. Sc and Sri Wijanarti,
S.T.P., M. Sc ²⁾

1) *Students of Agroindustry Diploma III Study Program, Vocational College, Universitas Gadjah
Mada*

2) *Lecturer of Agroindustry Diploma III Study Program, Vocational College, Universitas Gadjah
Mada*

SUMMARY

The internship has been carried out on January 7, 2019 - March 29, 2019 at PT Sumber Pangan Jaya, located in Jl. Jababeka IX-B Block P No.10B Jababeka I Industrial Estate Cikarang, Bekasi Regency, West Java. PT. Sumber Pangan Jaya is an industry that produces various processed meats, namely sausages, chicken nuggets, burger meat, and others. The main product of PT Sumber Pangan Jaya is sausages which are given the Bulaf brand and are the topic of discussion as report writing. The author during the internship is placed at the Quality Control (QC) division which is in charge of conducting inspections including inspection of raw material receipts, inspection of production processes and quality control of final products. There were problems found regarding the sausage packaging process, including the scissors used for cutting non-sterile, the presence of defective sausage products, the sensor damage of the metal detector machine, and a long time when binding the sausages that have been vacuum packed. PT Sumber Pangan Jaya the defective products by reused it as additives during the mixing process and carry out sensitivity tests for each batch change on a metal detector sensor, while the scissors for the cutting process and binding process have not been resolved by the company. It is better if PT Sumber Pangan Jaya provides special scissors for cutting sausages and pickers to calculate sausages that have been carefully packed vacuum. Company should replace by a new metal detector sensor to handle the damage sensor.

Keywords: bulaf sausage, inspection, quality control, packaging,