



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Produk PT Sorin Maharasa	4
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
4 PROSES PRODUKSI SOSIS	6
4.1 Bahan Baku dan Bahan Penunjang	6
4.1.1 Daging	6
4.1.2 ISP (<i>Isolated Soy Protein</i>)	7
4.1.3 Tepung Tapioka	7
4.1.4 Air dan <i>Flakes ice</i>	8
4.1.5 Bumbu	8
4.1.6 BTP (Bahan Tambahan Pangan)	8
4.1.7 Gula	9
4.1.8 Garam	9
4.2 Bahan Pengemas	10
4.2.1 Selongsong / <i>Casing</i>	10
4.2.2 Kemasan Primer	11
4.2.3 Kemasan Sekunder	11
4.3 Proses Produksi	12
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	12
4.3.2 Persiapan Bahan Baku	12
4.3.3 Pembuatan Minyak Emulsi	13
4.3.4 Pencampuran Bahan	13
4.3.5 Pencetakan Sosis	14
4.3.6 Pemasakan Sosis	14
4.3.7 <i>Cooling Down</i>	15
4.3.8 Pengemasan (<i>Packaging</i>)	15
4.3.9 Penyimpanan	16
5 FAKTOR PENYEBAB <i>LOOSE VACUUM</i> PADA KEMASAN SOSIS AYAM	16
5.1 Identifikasi Masalah	16

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.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

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

5.2 Analisis Penyebab <i>Loose Vacuum</i> Menggunakan Diagram Ishikawa	17
5.3 Analisis Penyebab <i>Loose Vacuum</i> Menggunakan Tabel Verifikasi dan Analisis Akar Permasalahan	19
5.4 Analisis 5W + 1H	20
5.5 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap <i>Loose Vacuum</i>	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

1 Jadwal jam kerja karyawan	6
2 Analisis penyebab <i>loose vacuum</i> dengan menggunakan tabel verifikasi	19
3 Analisis akar permasalahan terjadinya <i>loose vacuum</i>	20

DAFTAR GAMBAR

1 Peta lokasi pelaksanaan PKL	3
2 Logo PT Sosis Maharasa	4
3 Produk PT Sosis Maharasa	4
4 Daging ayam	6
5 <i>Isolated Soy Protein (ISP)</i>	7
6 Tepung tapioka	7
7 Air dan <i>flakes Ice</i>	8
8 Bumbu	8
9 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	9
10 Gula	9
11 Garam	10
12 <i>Casing selulosa</i>	10
13 Kemasan LDPE (<i>Low Density Polyethylene</i>)	11
14 Kemasan karton	11
15 <i>Trolley stainless steel</i>	13
16 Mesin <i>bowl cutter</i>	13
17 Mesin <i>stuffer</i> dan <i>trolley</i>	14
18 Mesin <i>smoke house</i>	15
19 Ruang <i>cooling down</i>	15
20 Mesin <i>double chamber vacuum</i>	16
21 Diagram sebab akibat <i>loose vacuum</i> kemasan sosis ayam	17
22 Diagram penyimpanan produk sosis ayam	22
23 Kondisi produk pada hari ke-14 penyimpan di gudang <i>finished good</i>	23
24 Kondisi produk pada hari ke-14 penyimpanan di gudang <i>container</i>	23



25	Kondisi produk pada hari ke-16 perlakuan <i>freezing thawing</i>	24
----	--	----

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	27
2	Diagram alir proses produksi sosis ayam	28
3	Tabel analisis 5W + 1H	29

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Bogor Agricultural University