



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
IV PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM	5
4.1 Deskripsi Produk	5
4.2 Bahan Baku	6
4.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	7
4.4 Proses Produksi	8
V PENERAPAN <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICES</i> (GMP) DI PT XYZ	12
5.1 Lokasi	12
5.2 Bangunan	12
5.3 Fasilitas Sanitasi	16
5.4 Mesin dan Peralatan	18
5.5 Bahan	19
5.6 Pengawasan Proses	19
5.7 Produk Akhir	20
5.8 Laboratorium	20
5.9 Karyawan	20
5.10 Pengemas	21
5.11 Label dan Keterangan Produk	21
5.12 Penyimpanan	22
5.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi	23
5.14 Pengangkutan	23
5.15 Dokumentasi dan Pencatatan	23
5.16 Pelatihan	24
5.17 Penarikan Produk	25



5.18 Pelaksanaan Pedoman	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	31

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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



## DAFTAR TABEL

1 Syarat mutu kimia dan mikrobiologi sosis	5
2 Syarat mutu mikrobiologi daging ayam	6
3 Daftar formulir departemen produksi PT XYZ	24

## DAFTAR GAMBAR

1 <i>Layout</i> ruang produksi	13
2 Lantai ruang produksi	14
3 Langit-langit ruang produksi	15
4 Pintu ruang produksi	15
5 <i>Exhaust</i> ruang produksi	16
6 Sarana toilet	18
7 Mesin oven	19
8 Seragam karyawan	21
9 Kemasan sosis ayam	21
10 Gudang penyimpanan	22



## DAFTAR LAMPIRAN

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

1 Struktur organisasi PT XYZ	29
2 Diagram alir proses produksi	30