



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# VALIDASI PROSES *HOLDING* PRODUK SOSIS PADA RUANG *ANTEROOM*, *CUTTING*, DAN *PACKING* PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG

FANI ALIZA PUTRI



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

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



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Validasi Proses  *Holding*  Produk Sosis pada Ruang  *Anteroom, Cutting,*  dan  *Packing*  PT Madusari Nusaperdana, Cikarang” adalah karya saya dengan arahan dari 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.

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

Bogor, Juli 2020

Fani Aliza Putri  
J3E117041



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

## RINGKASAN

FANI ALIZA PUTRI. Validasi Proses  *Holding*  Produk Sosis pada Ruang  *Anteroom, Cutting,*  dan  *Packing*  PT Madusari Nusaperdana, Cikarang.  *Holding Process Validation of Sausage Products in Anteroom, Cutting, and Packing Rooms of PT Madusari Nusaperdana, Cikarang.*  Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Madusari Nusaperdana merupakan industri pangan yang memproduksi produk olahan daging, salah satunya produk sosis. Produk olahan daging seperti sosis memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga rentan mengalami penyimpangan mutu. Pengawasan mutu dan keamanan produk menjadi masalah penting bagi perusahaan tersebut sehingga untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, PT Madusari Nusaperdana melakukan validasi pada seluruh proses produksi. Salah satu validasi proses yang dilakukan adalah validasi proses  *holding*  produk sosis pada ruang  *anteroom, cutting,*  dan  *packing.*  Hasil validasi ini akan memastikan bahwa proses produksi yang berlangsung telah sesuai standar sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.

Pada proses validasi ini, parameter yang diawasi adalah lama waktu  *holding*  produk, suhu ruangan, dan suhu produk. Validasi dilakukan dengan cara mengamati langsung proses  *holding*  yang berjalan di setiap ruangan. Hasil validasi setiap parameter dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Validasi pada parameter lama waktu  *holding*  produk menunjukkan bahwa lama waktu  *holding*  produk dari ruang  *anteroom*  ke  *cutting*  sudah memenuhi standar, sedangkan lama waktu  *holding*  produk dari ruang  *cutting*  ke  *packing*  belum memenuhi standar. Hasil validasi parameter suhu ruangan menunjukkan bahwa suhu ruang  *anteroom, cutting,*  dan  *packing*  seluruhnya melewati standar batas maksimal atau  *critical limit*  yaitu 10 °C. Hasil validasi parameter suhu produk menunjukkan bahwa pada ruang  *anteroom*  data suhu produk yang didapatkan seluruhnya sudah memenuhi standar, sedangkan pada ruang  *cutting*  dan  *packing*  data suhu produk yang didapatkan seluruhnya belum memenuhi standar.

Berdasarkan hasil validasi, parameter yang paling banyak mengalami penyimpangan adalah parameter suhu ruangan. Tingginya suhu ruangan pada proses  *holding*  menyebabkan tingginya pula suhu produk yang ada di ruangan. Ketidaksihinggaan yang terjadi dapat menyebabkan penyimpangan mutu, maka dari itu perlu adanya penanganan secara tepat terhadap parameter yang tidak memenuhi standar. Perbaikan pada sistem pendingin ruangan dan manajemen jumlah produksi yang baik dapat menjadi solusi penanganan ketidaksihinggaan.

Kata kunci :  *holding,*  sosis, suhu, validasi, waktu.

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 IPIB.

2. Dilarang menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
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 yang wajar IPB.*

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

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



# VALIDASI PROSES *HOLDING* PRODUK SOSIS PADA RUANG *ANTEROOM*, *CUTTING*, DAN *PACKING* PT MADUSARI NUSAPERDANA, CIKARANG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

FANI ALIZA PUTRI



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020

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.

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.

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



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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Validasi Proses  *Holding*  Produk Sosis pada Ruang  
 *Anteroom, Cutting, dan Packing*  PT Madusari  
Nusaperdana, Cikarang  
Nama : Fani Aliza Putri  
NIM : J3E117041

Disetujui oleh  
Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitti, D.A.A.  
NIP.195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.  
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian : 28 Juli 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020