



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Pabrik	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	4
3.6 Jenis Produk	5
4 PROSES PRODUKSI SOSIS	5
4.1 Bahan Baku, Penunjang, dan Pengemas	6
4.1.1 Daging	6
4.1.2 Bahan Penunjang	6
4.1.3 Bahan Pengemas	8
4.2 Proses Produksi	9
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	9
4.2.2 Persiapan Bahan Baku	9
4.2.3 Pencampuran Bahan	10
4.2.4 Pengisian Adonan	11
4.2.5 Pemasakan Sosis	12
4.2.6 Pendinginan	13
4.2.7 <i> Holding dan Cutting</i>	13
4.2.8 Pengemasan	14
4.2.9 Pengecekan Kandungan Metal	15
4.2.10 Pembekuan Cepat	15
4.2.11 Pengkartonan	16
4.2.12 Penyimpanan	16
5 VALIDASI PROSES <i> HOLDING</i> PRODUK SOSIS	17
5.1 Validasi Proses <i> Holding</i>	17
5.1.1 Validasi Proses <i> Holding</i> Parameter Lama Waktu <i> Holding</i>	17
5.1.2 Validasi Proses <i> Holding</i> Parameter Suhu Ruangan	19
5.1.3 Validasi Proses <i> Holding</i> Parameter Suhu Produk	21
5.2 Faktor Penyebab Ketidaksesuaian dan Pengaruh Hasil Validasi	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	24

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.



24
24
24
26

6.1 Simpulan
6.2 Saran

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

© 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:
 - 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.

Bogor Agricultural University

DAFTAR TABEL

1	Jadwal Jam kerja karyawan PT Madusari Nusaperdana	4
2	Standar lama waktu <i>holding</i> produk sosis berdasarkan jenis <i>casing</i>	18
3	Hasil validasi proses <i>holding</i> parameter lama waktu <i>holding</i>	18
4	Hasil validasi proses <i>holding</i> parameter suhu ruangan	20
5	Hasil validasi proses <i>holding</i> suhu produk	21
6	Hasil analisis mikrobiologi ALT	22
7	Hasil analisis mikrobiologi <i>Staphylococcus aureus</i>	23

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Madusari Nusaperdana	3
2	Timbangan digital	9
3	Frozen grinder	10
4	Cutter bowl machine	10
5	Bak stainless steel	11
6	Suffer machine	11
7	Smoke hanging trolley	12
8	Smokehouse	12
9	(a) <i>Intensive cooling machine</i>	13
	(b) <i>Air blast chiller room</i>	13
10	(a) <i>Anteroom</i>	14
	(b) <i>Cutter machine</i>	14
11	<i>Vacuum packing machine</i>	15
12	<i>Metal detector</i>	15
13	<i>Spiral blast freezer</i>	16
14	<i>Semi automatic sealer</i>	16
15	Logger	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Madusari Nusaperdana	27
2	Atur produksi	28
3	PH Sosis Daging 3820:2015	29