



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Penentuan Umur Simpan Sosis	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	4
3.2.1 Visi	4
3.2.2 Misi	4
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi dan Manajemen Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Jenis Produk yang Dihasilkan	7
3.7 Pemasaran Produk	7
4 PROSES PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan yang Digunakan	8
4.3 Proses Produksi	8
4.3.1 Persiapan Bahan	8
4.3.2 Pembuatan Emulsi	9
4.3.3 Pencampuran	9
4.3.4 Pengisian (<i>Stuffing</i>)	10
4.3.5 Pemasakan	10
4.3.6 Pendinginan	11
4.3.7 Pemotongan	11
4.3.8 Pengemasan	12
4.3.9 Pendeteksian Logam	12
4.3.10 Pengartonan	13
4.3.11 Penyimpanan	13



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:

- 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	PENGARUH PASTEURISASI TERHADAP UMUR SIMPAN PRODUK SOSIS SAPI	14
5.1	Pengamatan Umur Simpan Produk Sosis tanpa Perlakuan Pasteurisasi	14
5.2	Pengamatan Umur Simpan Produk Sosis dengan Perlakuan Pasteurisasi	15
5.3	Pengaruh Pasteurisasi terhadap Umur Simpan Produk Sosis	16
6	SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1	Simpulan	19
6.2	Saran	20
	DAFTAR PUSTAKA	20

DAFTAR TABEL

1	Jadwal kerja karyawan PT Madusari Nusaperdana	7
2	Hasil penilaian organoleptik sosis tanpa pasteurisasi	14
3	Hasil penilaian organoleptik sosis dengan pasteurisasi	16

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Madusari Nusaperdana	4
2	Bowl Cutter	9
3	<i>Automatic Stuffer</i>	10
4	<i>Smoker</i>	11
5	<i>Cutting machine</i>	12
6	<i>Vacuum sealer</i>	12
7	<i>Metal detector</i>	13
8	Grafik perbandingan umur simpan sosis existing dan trial	17
9	Sosis dua <i>layer</i>	18
10	Sosis tiga <i>layer</i>	18
11	Grafik perbandingan umur simpan sosis dua <i>layer</i> dan tiga <i>layer</i>	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi PT Madusari Nusaperdana, Cikarang	21
2	Produk – Produk PT Madusari Nusaperdana	22
3	Form Detail Uji Skor Shelf Life	25
4	Tabel Deskripsi Skor Pegmatan Sosis Sapi PT. Madusari Nusaperdana	26
5	Syarat mutu sosis daging	27
6	Diagram alir pembuatan sosis	29