



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 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL | 2 |
| 2.2 Jenis dan Metode Pengambilan Data | 2 |
| 2.3 Metode Pengujian | 2 |
| 2.3.1 Persiapan Alat dan Bahan | 3 |
| 2.3.2 Sterilisasi Peralatan | 3 |
| 2.3.3 Pembuatan Larutan Pengencer dan Media | 3 |
| 2.3.4 Sterilisasi Ruang Pengujian | 4 |
| 2.3.5 Persiapan Sampel | 4 |
| 2.4 Tahap Pengujian Mikrobiologi Sosis Sapi | 4 |
| 2.4.1 Pengujian TPC Metode <i>Pour Plate</i> | 4 |
| 2.4.2 Pengujian Koliform dan <i>Escherichia Coli</i> Metode <i>Pour Plate</i> | 4 |
| 2.4.3 Pengujian Koliform, <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylacoccus aureus</i> Menggunakan <i>Compact Dry</i> | 4 |
| 2.4.4 Pengujian <i>Salmonella sp.</i> Menggunakan <i>Compact Dry</i> | 5 |
| 3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN | 5 |
| 3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan | 5 |
| 3.2 Visi dan Misi Perusahaan | 5 |
| 3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan | 5 |
| 3.4 Struktur Organisasi Perusahaan | 6 |
| 3.5 Ketenagakerjaan | 6 |
| 3.6 Produk | 6 |
| 4 KEGIATAN UNIT PRODUKSI | 6 |
| 4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan Sosis Sapi | 6 |
| 4.1.1 Daging Sapi | 7 |
| 4.1.2 Minyak Nabati | 7 |
| 4.1.3 Es Batu | 7 |
| 4.1.4 Protein Nabati | 7 |
| 4.1.5 Pati | 7 |
| 4.1.6 Bumbu Rempah dan Penguat Rasa | 8 |
| 4.1.7 Garam | 8 |
| 4.1.8 Sodium Trypolyfosfat | 8 |
| 4.1.9 Pengawet Makanan | 8 |
| 4.1.10 Antioksidan | 8 |
| 4.1.11 Pewarna | 9 |

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



| | |
|---|----|
| 4.1.12 Selongsong | 9 |
| 4.2 Proses Produksi Sosis Sapi | 9 |
| 4.2.1 Persiapan Bahan Baku dan Bahan Tambahan | 9 |
| 4.2.2 Penggergajian Daging | 9 |
| 4.2.3 Pencabikan Daging | 10 |
| 4.2.4 Penggilingan Daging | 10 |
| 4.2.5 <i>Curing</i> | 10 |
| 4.2.6 Pencampuran | 10 |
| 4.2.7 Pengisian Adonan Sosis Sapi ke Dalam Selongsong | 11 |
| 4.2.8 Pemasakan | 11 |
| 4.2.9 Pendinginan | 11 |
| 4.2.10 Pengemasan | 12 |
| 4.2.11 Penyimpanan dan Penggudangan | 12 |
| 5 HASIL PENGUJIAN MIKROBIOLOGI SOSIS SAPI | 12 |
| 5.1 Hasil Pengujian TPC Sosis Sapi Menggunakan Metode <i>Pour Plate</i> | 13 |
| 5.2 Hasil Pengujian Koliform Sosis Sapi Menggunakan Metode <i>Pour Plate</i> | 14 |
| 5.3 Hasil Pengujian Koliform Sosis Sapi Menggunakan <i>Compact Dry</i> | 16 |
| 5.4 Hasil Pengujian <i>Escherechia coli</i> Sosis Sapi Menggunakan Metode <i>Pour Plate</i> | 17 |
| 5.5 Hasil Pengujian <i>Salmonella sp.</i> Sosis Sapi Menggunakan <i>Compact Dry</i> | 19 |
| 5.6 Hasil Pengujian <i>Staphylacoccus aureus</i> Sosis Sapi Menggunakan <i>Compact Dry</i> | 20 |
| 6 PENUTUP | 22 |
| 6.1 Simpulan | 22 |
| 6.2 Saran | 22 |
| DAFTAR PUSTAKA | 22 |
| LAMPIRAN | 24 |



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.

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.

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| 1 Hasil pengujian TPC sosis sapi menggunakan metode <i>pour plate</i> | 14 |
| 2 Hasil pengujian koliform sosis sapi metode <i>pour plate</i> | 15 |
| 3 Hasil pengujian koliform sosis sapi menggunakan <i>compact dry</i> | 16 |
| 4 Hasil pengujian <i>Escherichia coli</i> sosis sapi metode <i>pour plate</i> | 18 |
| 5 Hasil pengujian <i>Salmonella sp.</i> sosis sapi | 20 |
| 6 Hasil pengujian <i>Staphylococcus aureus</i> sosis sapi | 21 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| 1 Ciri positif pertumbuhan TPC | 13 |
| 2 Ciri positif pertumbuhan koliform | 15 |
| 3 Ciri positif pertumbuhan koliform pada <i>compact dry</i> | 16 |
| 4 Ciri positif pertumbuhan <i>Escherichia coli</i> | 18 |
| 5 Ciri positif pertumbuhan <i>Salmonella sp.</i> | 19 |
| 6 Ciri positif pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> | 21 |



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| 1 Tabel syarat mutu sosis daging SNI 3820:2015 | 25 |
| 2 Struktur organisasi PT XYZ | 27 |
| 3 Dokumen hasil pengujian internal mikrobiologi sosis sapi | 28 |
| 4 Diagram alir pengujian TPC metode <i>pour plate</i> | 29 |
| 5 Diagram alir pengujian koliform dan <i>E. coli</i> metode <i>pour plate</i> | 30 |
| 6 Diagram alir pengujian koliform dan <i>E. coli</i> menggunakan <i>compact dry</i> | 31 |
| 7 Diagram alir pengujian <i>Salmonella sp.</i> menggunakan <i>compact dry</i> | 32 |
| 8 Diagram alir pengujian <i>S. aureus</i> menggunakan <i>compact dry</i> | 33 |