



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	2
2.3 Tahapan Pengamatan Perlakuan	3
2.4 Metode Pengujian	3
2.4.1 Alat dan Bahan	3
2.4.2 Pengujian Uji Duo-Trio	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Struktur Organisasi	5
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
3.4 Logo Perusahaan	6
3.5 Keterangan	7
3.6 Produk Perusahaan	7
4 PRODUKSI SOSIS	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	7
4.1.1 Daging Sapi	8
4.1.2 Isolated Soy Protein	8
4.1.3 Minyak Nabati	9
4.1.4 Air Es	9
4.1.5 Garam	9
4.1.6 Bumbu	9
4.2 Bahan Pengemas	9
4.2.1 Selongsong Sosis	9
4.2.2 Kemasan primer	10
4.2.3 Kemasan Sekunder	10
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Tata Cara Masuk Ruang Produksi	10
4.3.2 Penerimaan Bahan	11
4.3.3 Persiapan bahan baku	12
4.3.4 Pembuatan emulsi	12
4.3.5 Penggilingan daging	12
4.3.6 Pencampuran Bahan	12
4.3.7 Pencetakan atau Pengisian Sosis ( <i>stuffer</i> )	13
4.3.8 Penyusunan ( <i>hanging</i> ) dan Penyiraman	13
4.3.9 Pemasakan	13



4.3.10	<i>Pre-cooling</i> atau <i>cooling down</i>	14
4.3.11	Pengguntingan ( <i>cutting</i> )	14
4.3.12	Pengemasan ( <i>packaging</i> )	15
4.3.13	Pendinginan Cepat	15
4.3.14	Penyimpanan	15
5	HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.1	Penggunaan Bahan pengemulsi Sebagai Bahan Pengikat	15
5.2	Pengujian Duo-Trio	17
5.3	Hasil Uji Organoleptik	17
5.3.1	Hasil Uji Duo-Trio Sosis	17
	Parameter Rasa	18
	Parameter Aroma	19
	Parameter tekstur	19
	Parameter Penampakan	20
5.3.2	Pengaruh Suhu Penyimpanan Pada Produk Akhir	21
6	SIMPULAN DAN SARAN	22
	Simpulan	22
	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	23
	LAMPIRAN	24

1	Jadwal kerja di PT Sorin Maharasa	7
2	Hasil uji duo-trio	18

### DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan PT Sorin Maharasa	6
2	Grafik hasil uji duo trio	17

### DAFTAR LAMPIRAN

1	Tabel uji duo trio	25
2	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	28
3	Jenis produk PT Sorin Maharasa	27
4	Diagram alir pembuatan sosis	28
5	Form pengecekan suhu ruang penyimpanan produk akhir	27
6	Tabel rekapitulasi data	28
7	Tabel rekapitulasi data (lanjutan)	29
8	Form pengecekan proses produksi	30





9 Form pengecekan produk akhir	31
10 Form Pengecekan suhu ruang produk akhir	32

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**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.