



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Keadaan Umum Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Produk	6
4 PROSES PRODUKSI SOSIS MINI BRATWURST	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan yang Digunakan	7
4.2.1 Daging Sapi	7
4.2.2 Tepung Tapioka	8
4.2.3 <i>Isolated Soy Protein</i> (ISP)	8
4.2.4 Air/Es Batu	8
4.2.5 Minyak Nabati	9
4.2.6 Gula dan Garam	9
4.2.7 Bumbu Rempah	9
4.2.8 Bahan Tambahan Pangan	10
4.3 Proses Produksi	10
4.3.1 Persiapan Bahan	10
4.3.2 Pencampuran Bahan	12
4.3.3 Pengisian Adonan	12
4.3.4 Pemasakan	13
4.3.5 Pendinginan	14
4.3.6 Pengguntingan	14
4.3.7 Pengemasan	14
4.3.8 Pemeriksaan Kontaminasi Metal	15
4.3.9 Pembekuan	16
4.3.10 Pengkartonan	16
4.3.11 Penyimpanan	17
5 PENGENDALIAN MUTU HASIL PENGEMASAN	17
5.1 Pengendalian Mutu	17
5.2 Identifikasi Penyimpangan Produk	18

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.

5.2.1 Analisis Data Penyimpangan	20
5.2.2 Identifikasi Faktor Penyebab Penyimpangan	21
5.3 Usulan Perbaikan	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

## DAFTAR GAMBAR

Logo PT Madusari Nusaperdana	3
Produk KIMBO	6
Mesin <i>frozen grinder</i>	11
Mesin <i>bowl cutter laska</i>	11
Mesin <i>bowl cutter seydelmann</i>	12
Mesin <i>stuffer</i>	13
Mesin <i>smoker</i>	13
Mesin <i>inotek</i>	14
Mesin <i>vacuum</i>	15
0 Mesin <i>metal detector</i>	15
11 <i>Spiral blast freezer</i>	16
12 Mesin <i>semi automatic carton sealer</i>	16
13 <i>Chiller room</i>	17
14 <i>Freezer room</i>	17
15 Produk sesuai standar (a) Tampak depan dan (b)Tampak belakang	19
16 Diagram pareto penyimpangan lepas vakum	20
17 Diagram sebab-akibat penyimpangan lepas vakum	21

## DAFTAR TABEL

Pembagian jam kerja karyawan	6
Penyimpangan yang diamati	19
Pengolahan data penyimpangan	20





## DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu sosis siap masak	27
2	Struktur organisasi PT Madusari Nusperdana	28
3	Diagram alir proses pembuatan sosis	29
4	Data penyimpanan	30
5	Total Penyimpangan Sebelum dan Sesudah SBF	32

© 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