



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan Pengujian <i>Duo-Trio</i>	3
2.3.2 Pengujian <i>Duo-Trio</i>	3
3 KEADAAN UMUM PT SORIN MAHARASA	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Struktur Organisasi	4
3.3 Visi Misi	4
3.4 Logo Perusahaan	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Produk Perusahaan	5
4 PROSES PRODUKSI SOSIS	6
4.1 Bahan Baku	6
4.2 Bahan Penunjang	7
4.2.1 <i>Isolated Soy Protein (ISP)</i>	7
4.2.2 Minyak Nabati	7
4.2.3 Air Es	7
4.2.4 Bumbu	7
4.2.5 Garam	7
4.3 Bahan Pengemas	8
4.3.1 Selongsong ( <i>Casing</i> )	8
4.3.2 Kemasan Primer	8
4.3.3 Kemasan Sekunder	8
4.4 Proses Produksi	8
4.4.1 Persiapan Bahan Baku	9
4.4.2 Pembuatan Emulsi	9
4.4.3 Penggilingan Daging	10
4.4.4 Persiapan Bumbu	10
4.4.5 Proses Pencampuran	10
4.4.6 Pengisian ( <i>Filling</i> )	10

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





4.4.7	Penyusunan ( <i>Hanging</i> ) dan Penyiraman	11
4.4.8	Pemasakan Sosis	11
4.4.9	Pendinginan ( <i>Colling Down</i> )	11
4.4.10	Pemotongan Untaian Sosis ( <i>Cutting</i> )	12
4.4.11	Pengemasan ( <i>Packaging</i> )	12
4.4.12	Pembekuan ( <i>Freezing</i> )	13
4.4.13	Penyimpanan	13
5	PENGARUH PROSES PEMBEKUAN PADA PRODUK	14
5.1	Proses Pembekuan Sosis	14
5.2	Analisis Perbedaan Jenis Pembekuan Terhadap Sosis	16
5.3	Pengujian Organoleptik Uji <i>Duo-Trio</i>	18
5.4	Hasil Pengujian Organoleptik <i>Duo-Trio</i>	19
5.4.1	Hasil Uji <i>Duo-Trio</i> Sosis A (Ulangan 1)	19
5.4.2	Hasil Uji <i>Duo-Trio</i> Sosis B (Ulangan 2)	20
5.5	Pembahasan Uji <i>Duo-Trio</i>	21
5.5.1	Pembahasan Uji <i>Duo-Trio</i> Sosis A (Ulangan1) dan B (Ulangan 2)	22
6	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	LAMPIRAN	26



### DAFTAR TABEL

1	Jadwal kerja karyawan PT Sorin Maharasa	5
2	Rekapitulasi data sosis A (ulangan 1)	20
3	Hasil uji sosis A (ulangan 1)	20
4	Rekapitulasi data dosis B (ulangan 2)	21
5	Hasil uji sosis B (ulangan 2)	21

### DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan Sorin Maharasa	5
2	Hasil pembekuan sosis : sosis pembekuan mesin X (a) dan sosis pembekuan mesin Y (b)	16
3	Kemasan sosis <i>loss vaccum</i>	17
4	Hasil pengamatan sosis : sosis A pembekuan mesin X (a), sosis A pembekuan mesin Y (b), sosis B pembekuan mesin X (c) dan sosis B pembekuan mesin Y (d)	18
5	Penyajian sampel sosis dengan uji <i>duo-trio</i>	19



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	27
2	Jenis produk PT Sorin Maharasa	28
3	Diagram alir pembuatan sosis	29
4	Formulir pemeriksaan proses produksi	30
5	Formulir pemeriksaan bahan baku	31
6	Formulir pemeriksaan produk akhir	32
7	Formulir pemeriksaan pembekuan mesin X	33
8	Formulir pemeriksaan pembekuan mesin Y	34
9	Formulir pemeriksaan suhu ruang penyimpanan produk akhir	35
10	Formulir pengujian uji <i>duo-trio</i>	36
11	Tabel pembeda uji <i>duo-trio</i>	37

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

