

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 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Wilayah Perusahaan	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	3
4 PRODUKSI SOSIS	5
4.1 Bahan Baku	5
4.1.1 Daging	5
4.2 Bahan Tambahan	5
4.2.1 Penstabil Fosfat (<i>Sodium Tripolyphosphate</i>)	6
4.2.2 Tepung	6
4.2.3 Garam Dapur dan Garam Nitrit	6
4.2.4 Protein Nabati	6
4.2.5 Bubuk Lada dan Bubuk Pala	6
4.2.6 Es Batu	7
4.2.7 <i>Sodium Erythorbate</i> (<i>Sodium Iso-Ascorbate</i>)	7
4.2.8 Pewarna	7
4.2.9 Penguat Rasa (<i>Flavor Enhancer</i>)	7
4.3 Bahan Pengemas	8
4.3.1 Selongsong (<i>Casing</i>) Sosis	8
4.3.2 Plastik	8
4.3.3 Karton	8
4.4 Proses Produksi	9
5 PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) PRODUK SOSIS	10
5.1 Keamanan Air	10
5.2 Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Pangan	10
5.2.1 Mesin dan Peralatan yang Kontak dengan Bahan Pangan	12
5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	16
5.4 Fasilitas Sanitasi	18
5.4.1 Fasilitas Toilet	19



5.4.2 Fasilitas Cuci Tangan	19
5.5 Sanitasi dan <i>Hygiene</i> Pekerja	19
5.5.1 Standar <i>Hygiene</i> Pekerja	19
5.6 Pengendalian Kesehatan Pekerja	20
5.7 Penyimpanan dan Pelabelan Bahan Berbahaya dan Beracun	20
5.8 Pengendalian Hama	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25

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.

