



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	2
2 METODE KAJIAN	2
1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	2
2 Metode Pengumpulan Data	2
3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Penetapan Formula Sosis dan Pembuatan Sosis	3
2.3.3 Uji Organoleptik	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
1 Sejarah Perusahaan	3
2 Lokasi Perusahaan	5
3 Visi dan Misi Perusahaan	5
4 Struktur Organisasi	5
5 Ketenagakerjaan	6
6 Jenis Produk yang Dihasilkan	7
4 PROSES PRODUKSI SOSIS SAPI 05 SWISS	8
4.1 Bahan Baku	8
4.1.1 Daging Sapi	8
4.1.2 Lemak	8
4.1.3 Bahan Pengikat	9
4.1.4 Bahan Pengisi	9
4.2 Bahan Penunjang	9
4.2.1 Air Es	9
4.2.2 Bawang Putih	10
4.2.3 Garam	10
4.2.4 Wheat Fiber	10
4.2.5 Bumbu dan Pewarna	10
4.2.6 Pengawet (Kalium Sorbat dan Natrium Nitrit)	10
4.2.7 Penstabil Fosfat	11
4.3 Bahan Pengemas	11
4.3.1 Selonsong Sosis (<i>Casing</i>)	11
4.3.2 Plastik	11
4.3.3 Kardus	11
4.4 Proses Produksi	11
4.4.1 Persiapan Bahan Baku, Bahan Penunjang, dan Peralatan	11
4.4.2 Pemotongan dan Penggilingan Daging Sapi dan Lemak	12

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.



4.4.3	Penimbangan Daging Sapi, Lemak Sapi, dan Kulit ayam	14
4.4.4	Pencampuran	14
4.4.5	Pengisian (<i>filling</i>)	15
4.4.6	Pemasakan	15
4.4.7	Pendinginan	17
4.4.8	Pengemasan	17
4.4.9	Penyimpanan dan Pendistribusian Produk	18
5	PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP SOSIS SAPI SWISS	05 19
5.1	Formula Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	19
5.2	Hasil Pembuatan Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	20
5.3	Protein dalam Putih Telur	21
5.4	Hasil Uji Hedonik Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	21
5.4.1	Warna	22
5.4.2	Rasa	22
5.4.3	Aroma	22
5.4.4	Tekstur	23
5.5	Pengaruh Putih Telur terhadap Tekstur	23
6	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	24
	LAMPIRAN	27



DAFTAR TABEL

1	Hasil Produksi di PT Widyaprasuti	7
2	Formula Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	19
3	Jenis dan karakteristik protein putih telur	21
4	Hasil Uji Hedonik Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	22

DAFTAR GAMBAR

1	Logo Merek Nandisari	4
2	<i>Meat Bone Saw</i>	13
3	<i>Mincer</i>	13
4	<i>Bowl Chopper</i>	14
5	<i>Sausage Linker</i>	15
6	<i>Oven Chamber</i>	16
7	Bak Perebusan	16
8	<i>Two Door Chiller</i>	17
9	<i>Vacuum Sealer</i>	18



10	Mosan <i>Four Door Frezeer and Chiller</i>	18
11	<i>Chest Freezer</i>	19
12	Hasil Pembuatan Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi di PT Widyaprasuti	28
2	Diagram Alir Proses Produksi Sosis Sapi 05 <i>Swiss</i>	29
3	Hasil Penilaian Panelis Uji Hedonik	30
4	<i>Layout Area Processing</i> di PT Widyaprasuti	31
5	Hasil <i>Independent Sample T Test</i>	32

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.

