



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## 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	2
2.1 Waktu dan Lokasi Pelaksanaan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah	2
3.2 Kegiatan Lembaga	3
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Visi, Misi, dan Kebijakan Mutu	4
3.4.1 Visi	4
3.4.2 Misi	4
3.4.3 Kebijakan Mutu	5
3.5 Ketenaagaan	5
4 PROSES PRODUKSI SOSIS CHAMP DAN OKEY	6
4.1 Deskripsi Produk	6
4.2 Alur Proses Produksi	6
4.2.1 <i>Raw Material</i>	7
4.2.2 <i>Grinding</i>	7
4.2.3 <i>Mixing</i>	8
4.2.4 <i>Emulsifying</i>	8
4.2.5 <i>Stuffing</i>	9
4.2.6 <i>Smokehouse</i>	10
4.2.7 <i>Cutting</i>	11
4.2.8 <i>Packaging I</i>	12
4.2.9 <i>Vaccum Sealer</i>	12
4.2.10 <i>Freezing</i>	12
4.2.11 <i>Packaging II</i>	13
5 PENGENDALIAN COOKING LOSS SOSIS AYAM CHAMP DAN OKEY	13
5.1 <i>Cooking Loss</i>	13
5.2 Analisis Faktor Penyebab Ketidakterkendalian Persentase <i>Cooking Loss</i>	17
5.2.1 Material	18
5.2.2 Metode	18
5.2.3 Mesin	18



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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



5.3 Pengendalian <i>Cooking Loss</i>	19
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	25

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

#### 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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

## DAFTAR TABEL

1 Jam kerja karyawan PT Charoen Pokphand Indonesia	5
--	---

## DAFTAR GAMBAR

1 PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto	3
2 Produk PT Charoen Pokphand Indonesia (a) sosis champ; (b) sosis Okey	4
3 Sosis ayam	6
4 Skema proses produksi di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto	7
5 Mesin <i>grinder</i>	8
6 Mesin <i>emulsifier</i>	9
7 Mesin <i>stuffing</i>	10
8 Mesin <i>smokehouse</i>	11
9 Mesin <i>cutting</i>	11
10 Mesin <i>Vaccum Sealing</i>	12
11 Mesin IQF (Individual Quick Freezing)	13
12 Rumus persentase <i>cooking loss</i>	14
13 Bagan kendali persentase <i>cooking loss</i> sosis Champ	15
14 Bagan kendali persentase <i>cooking loss</i> sosis Okey	16
15 Diagram Ishikawa penyebab tidak ter kendalinya <i>cooking loss</i>	18

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto	24
--	----