



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Analisis	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Jenis Produk PT Phalosari Unggul Jaya	5
IV KEGIATAN PRODUKSI SOSIS PT PHALOSARI UNGGUL JAYA	
4.1 Bahan Baku	7
4.2 Bahan Tambahan Pangan	8
4.3 Bahan Pengemas	8
4.4 Proses Produksi Sosis	9
V ANALISIS STANDAR OPERASIONAL MEAT PREPARATION PRODUK SOSIS	
5.1 Analisis <i>Drip Loss</i> pada <i>Mechanically Deboned Meat</i> (MDM)	16
5.2 Verifikasi Timbangan Duduk Digital Lama dan Baru	21
5.3 Penetapan Waktu Standar Proses <i>Flaking</i> MDM	21
5.4 Penetapan Standar Operasional pada <i>Meat Preparation</i>	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

DAFTAR TABEL

1	Rata-rata persentase <i>drip loss</i> sebelum proses <i>flaking</i>	17
2	Persentase <i>drip loss</i> setelah proses <i>flaking</i>	18
3	Hasil uji organoleptik MDM setelah proses <i>flaking</i>	19
4	Verifikasi persentase perbandingan berat bahan	21
5	Faktor penyesuaian proses <i>flaking</i> MDM	22
6	Nilai kelonggaran pada proses <i>flaking</i> MDM	22

DAFTAR GAMBAR

1	Produk PT Phalosari Unggul Jaya	6
2	Mesin <i>flaker</i> dan <i>grinder</i>	9
3	Proses pencampuran adonan	10
4	Proses pengisian (<i>filling</i>)	11
5	Proses pemasakan sosis pada <i>smokehouse</i>	12
6	Proses pendinginan sosis	12
7	Proses pemotongan untaian sosis	13
8	Proses pengemasan sosis dan <i>sealing</i> kemasan	13
9	Proses pendeteksian logam	14
10	<i>Air Blast Freezer</i>	14
11	Proses pengemasan sosis dalam karton	15
12	Ruang <i>cold storage</i>	15
13	Grafik suhu dan kelembapan relatif proses <i>thawing</i> MDM	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir pembuatan sosis	30
2	Persentase <i>drip loss</i> sebelum proses <i>flaking</i>	31
3	Perbandingan berat timbangan lama dan baru	32
4	Waktu proses <i>flaking</i>	33
5	Perhitungan Waktu Standar	34
6	Hasil uji T independen MDM tanpa proses <i>flaking</i>	35
7	Hasil uji T independen MDM dengan proses <i>flaking</i>	36

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.