



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
METODE	
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	4
2.2 Teknik Pengumpulan Data	4
2.3 Prosedur Analisis Data	4
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah Perusahaan	6
3.2 Visi dan Misi	7
3.3 Lokasi dan Tata Letak	7
3.4 Struktur Organisasi	8
3.5 Ketenagakerjaan	9
3.6 Produk yang Dihasilkan	9
PROSES PRODUKSI SOSIS	
4.1 Bahan Baku	12
4.2 Bahan Tambahan Pangan	15
4.3 Bahan Pengemas	16
4.4 Mesin dan Peralatan	17
4.5 Proses Produksi	21
V ANALISIS KESESUAIAN KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL PADA PROSES PRODUKSI SOSIS	
5.1 Kebijakan Halal	26
5.2 Tim Manajemen Halal	26
5.3 Pelatihan dan Edukasi	28
5.4 Bahan	29
5.5 Produk	30
5.6 Fasilitas Produksi	31
5.7 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	31
5.8 Kemampuan Telusur	32
5.9 Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	32
5.10 Audit Internal	32
5.11 Kaji Ulang Manajemen	33
VI SIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Simpulan	34
6.2 Saran	34

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	38
RIWAYAT HIDUP	51

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1	Produk olahan daging PT Widyaprasuti	9
2	Deskripsi produk sosis yang dihasilkan PT Widyaprasuti	30

DAFTAR GAMBAR

	Struktur organisasi PT Widyaprasuti	8
	Mesin <i>bone saw</i>	17
	Timbangan <i>hybrid</i>	17
	Mesin <i>meat grinder</i>	18
	Mesin <i>bowl cutter</i>	18
	<i>Automatic stuffer</i> dan <i>manual stuffer</i>	19
	Oven konvensional	19
	Dandang perebusan	19
	Mesin <i>chiller</i>	20
	Mesin <i>vacuum sealer</i>	20
	Mesin <i>freezer</i>	20
	Poster kebijakan halal PT Widyaprasuti	26
	Struktur tim manajemen halal PT Widyaprasuti	27

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses produksi sosis	39
2	Sertifikat status implementasi sistem jaminan halal PT Widyaprasuti	40
3	Sertifikat halal produk PT Widyaprasuti	41
4	Daftar bahan dan titik kritis keharaman bahan pada produk sosis PT Widyaprasuti	43
5	Daftar proses produksi dan titik kritis keharamannya	47
	Uraian kegiatan aktivitas kritis PT Widyaprasuti	49

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