



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Lokasi dan Tata Letak	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Produk yang Dihasilkan	6
III PROSES PRODUKSI <i>SOSIS BEEF FRANKFURTER</i>	7
4.1 Bahan Baku	7
4.1.1 Daging Sapi	7
4.1.2 Tepung Tapioka	7
4.1.3 Pati Kentang	7
4.1.4 <i>Isolated Soy Protein (ISP)</i>	7
4.1.5 Minyak Nabati	8
4.1.6 Garam	9
4.1.7 Air dan Es	8
4.1.8 Pengawet Kalium Sorbat dan Natrium Nitrit	8
4.1.9 Pewarna Karamel Kelas IV dan Ponceau 4R CI. No.16255	9
4.1.10 <i>Casing</i>	9
4.2 Proses Produksi	9
4.2.1 Persiapan Bahan Baku	9
4.2.2 Pengecilan Ukuran	10
4.2.3 Penggilingan	10
4.2.4 Pencampuran	11
4.2.5 Pengisian Adonan dalam <i>Casing</i>	12
4.2.6 Penyiraman I	12
4.2.7 Pemasakan	13
4.2.8 Penyiraman II	13
4.2.9 Pendinginan	14
4.2.10 Pengemasan Vakum dan Penyimpanan	14
PENERAPAN <i>SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES</i> (SSOP) DI PT WIDYAPRASUTI SEMARANG	15
5.1 Keamanan Air	15

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







10 Poster 5R	28
11 Sebelum dan sesudah penerapan 5R	29

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi PT Widyaprasuti	35
2 Proses produksi sosis <i>beef frankfurter</i>	36
3 <i>Layout</i> ruang produksi di PT Widyaprasuti	37
4 Daftar hadir sosialisasi program 5R	38
5 Inventaris gudang bahan baku kering	38
6 Lembar <i>daily monitoring</i> penerapan 5R	40
7 Lembar penilaian bulanan 5R	41
8 Penerapan keamanan air	42
9 Penerapan kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan dan produk	43
10 Penerapan pencegahan kontaminasi silang	44
11 Penerapan pencegahan fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet	45
12 Penerapan proteksi dari bahan-bahan kontaminan	46
13 Penerapan pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin yang benar	47
14 Penerapan kondisi kesehatan pekerja	48
15 Penerapan pengendalian hama	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

