



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
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	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Pengamatan Organoleptik	3
2.3.2 Pengujian pH	3
2.3.3 Pengujian Susut masak ( <i>Cooking loss</i> )	3
III KEBADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	4
3.3 Produk yang dihasilkan	4
IV ASPEK PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan	6
4.1.1 Daging Ayam	6
4.1.2 Tepung Tapioka	6
4.1.3 Tepung Kentang	6
4.1.4 Tepung Sagu	6
4.1.5 ISP ( <i>Isolated Soy Protein</i> )	7
4.1.6 Lemak atau Minyak	7
4.1.7 Es Batu	7
4.1.8 STPP ( <i>Sodium Tripolyphosphate</i> )	7
4.1.9 <i>Premix</i>	7
4.2 Kemasan	7
4.2.1 Selongsong Sosis	7
4.2.2 Plastik	8
4.2.3 Karton	8
4.3 Alur Produksi	8
4.3.1 <i>Meat Preparation</i>	8
4.3.2 Pengecilan Ukuran Daging Ayam	9
4.3.3 Pencampuran Adonan	9
4.3.4 Pencetakan Sosis ( <i>Stuffing</i> )	10
4.3.5 Pemasakan Sosis	10
4.3.6 Pendinginan Sosis	10
4.3.7 Pemotongan Sosis	11

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 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.

4.3.8	Pengemasan Sekunder	11
4.3.9	Pengemasan Vakum	11
4.3.10	Pembekuan	11
4.3.11	Pengemasan Tersier	12
4.3.12	Penyimpanan	12
V	PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU DAGING AYAM	13
5.1	Penerimaan Bahan Baku Daging Ayam	13
5.1.1	Warna	13
5.1.2	Aroma	17
5.1.3	pH	19
5.1.4	Susut masak ( <i>Cooking loss</i> )	21
VI	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
DAFTAR PUSTAKA		25
LAMPIRAN		27
BIWAYAT HIDUP		39



## DAFTAR TABEL

1	Klasifikasi mutu warna daging ayam	13
2	Kategori akhir daging ayam	15
3	Klasifikasi mutu aroma daging ayam	17

## DAFTAR GAMBAR

1	Produk PT Phalosari Unggul Jaya	5
2	Persiapan bahan baku	8
3	Mesin <i>flaker</i>	9
4	Mesin <i>bowl cutter</i>	9
5	Mesin <i>stuffer</i>	10
6	Mesin <i>smokehouse</i>	10
7	Pendinginan sosis (a) <i>Showering</i> ; (b) <i>Pre cooling</i>	10
8	Mesin <i>sausage cutter</i>	11
9	Proses pengemasan sekunder	11
10	Proses pengemasan vakum	11
11	Pembekuan sosis di ABF ( <i>Air Blast Freezer</i> )	12
12	Proses pengemasan tersier	12
13	Tempat penyimpanan produk akhir	12
14	MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> ) (a) Mutu 1; (b) Mutu 2; (c) Mutu 3	14
15	Daging cincang (a) Mutu 1; (b) Mutu 2; (c) Mutu 3	14
16	Kulit ( <i>skin</i> ) (a) Mutu 1; (b) Mutu 2; (c) Mutu 3	15
17	Nilai mutu warna pada daging cincang	16
18	Nilai mutu warna pada MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> )	16
19	Nilai mutu warna pada kulit ( <i>skin</i> )	17
20	Nilai mutu aroma pada daging cincang	18
21	Nilai mutu aroma pada MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> )	18
22	Nilai mutu aroma pada kulit ( <i>skin</i> )	19
23	Perbandingan pH daging cincang dengan acuan	19
24	Perbandingan pH MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> ) dengan acuan	20
25	Perbandingan pH kulit ( <i>skin</i> ) dengan acuan	20
26	Perbandingan persentase <i>cooking loss</i> daging cincang dengan acuan	21
27	Perbandingan persentase <i>cooking loss</i> MDM ( <i>Mechanically Deboned Meat</i> ) dengan acuan	22
28	Perbandingan persentase <i>coking loss</i> kulit ( <i>skin</i> ) dengan acuan	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta ini dilindungi Undang-Undang

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



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir pengujian pH	28
2	Diagram alir pengujian susut masak ( <i>cooking loss</i> )	29
3	Diagram alir proses produksi sosis	30
4	Hasil penilaian terhadap parameter warna	31
5	Hasil penilaian terhadap parameter aroma	33
6	Hasil penilaian terhadap parameter pH	35
7	Hasil penilaian terhadap parameter susut masak ( <i>cooking loss</i> )	37

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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies