



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan	1
METODE KERJA	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Metode PKL	2
II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi	3
3.3 Logo Perusahaan	3
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Ketenagakerjaan	4
3.6 Jenis Produk	4
III PROSES PRODUKSI SOSIS	5
4.1 Bahan Baku	5
4.2 Bahan Penunjang	5
4.2.1 Bahan Pengisi dan Pengikat	5
4.2.2 Lemak atau Minyak	6
4.2.3 Serpihan Es	6
4.2.4 Bumbu	7
4.2.5 Pewarna	7
4.3 Bahan Pengemas	7
4.3.1 Selongsong (<i>Casing</i>)	7
4.3.2 Kemasan Primer	7
4.3.3 Kemasan Sekunder	7
4.4 Proses Produksi Sosis Bakar	8
4.4.1 Persiapan Bahan Baku	8
4.4.2 Pembuatan Emulsi	8
4.4.3 Proses <i>Cutter</i> (Penggilingan Bahan Baku)	8
4.4.4 Pengisian (<i>Stuffer</i>)	9
4.4.5 Pemasakan	9
4.4.6 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	9
4.4.7 Pemotongan Untaian Sosis (<i>Cutting</i>)	9
4.4.8 Pengemasan (<i>Packing</i>)	9
4.4.9 Pembekuan	10
ANALISIS PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI DAN PENGECEKAN PH ADONAN SOSIS	11
5.1 Analisis Pengawasan Mutu Proses Produksi	11
5.1.1 Pengawasan Penanganan Mutu Bahan Baku	11
5.1.2 Pengawasan Mutu Adonan Sosis	12

- 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.





5.1.3	Pengawasan Mutu Proses Pemasakan	13
5.2	Analisis Faktor Penyebab pH Adonan Tidak Terkendali	14
VI	SIMPULA DAN SARAN	
6.1	Simpulan	17
6.1	Saran	17
	RIWAYAT HIDUP	29



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	Jadwal kerja karyawan PT Sorin Maharasa	4
---	---	---

DAFTAR GAMBAR

	Logo PT Sorin Maharasa	3
	Pengolahan data pengukuran pH adonan sosis	13
	Diagram sebab akibat pH adonan tidak terkendali	15

DAFTAR LAMPIRAN

	Struktur organisasi PT Sorin Maharasa	20
	Jenis produk PT Sorin Maharasa	21
	Diagram alir pembuatan sosis	22
	Pengecekan penerimaan bahan baku daging	23
	Pengecekan penerimaan bahan baku kering	24
	Form pengecekan mutu proses <i>cutter</i>	25
	Form pengecekan <i>filler</i> adonan	26
	Form pengecekan mutu pemasakan	27
	Form pengecekan mutu pembekuan produk akhir	28

- 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.