



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Jenis Pengumpulan Dara dan Analisis Data	3
2.2.1 Data Primer	3
2.2.2 Data Sekunder	3
2.3 Tahapan Perlakuan	3
KEADAAN UMUM	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	6
3.4 Logo Perusahaan	6
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk Perusahaan	7
ASPEK PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku dan Bahan Pendukung	8
4.1.1 Daging Sapi	8
4.1.2 <i>Isolated Soy Protein</i> (ISP)	8
4.1.3 Tepung Tapioka	8
4.1.4 Minyak Nabati	9
4.1.5 Bumbu	9
4.1.6 Sodium Tripoliphosphat (STPP)	9
4.1.7 Air dan <i>Flakes Ice</i>	9
4.1.8 Gula	10
4.1.9 Garam	10
4.2 Bahan Pengemas	10
4.2.1 <i>Casing Sosis</i>	10
4.2.2 Kemasan Primer	10
4.2.3 Kemasan Sekunder	11
4.3 Proses Produksi	11
4.3.1 Penerimaan Bahan	11
4.3.2 Penimbangan Formulasi Bahan	12
4.3.3 Pembuatan Emulsi	12
4.3.4 Penggilingan Daging	12
4.3.5 Pencampuran Bahan	13
4.3.6 Pengisian Adonan Sosis (<i>Stuffing</i>)	13
4.3.7 Pemasakan	13
4.3.8 Penurunan Suhu (<i>Cooling Down</i>)	14

- 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.





4.3.9	Pemotongan (<i>Cutting</i>)	14
4.3.10	Pengemasan Primer	14
4.3.11	Pembekuan Cepat	15
4.3.12	Penyimpanan Produk Akhir	15
▽	PENGARUH <i>FREEZING-THAWING</i> PADA <i>LOOSE VACUUM</i> KEMASAN DAN MUTU ORGANOLEPTIK SOSIS	16
5.1	Pengaruh <i>Freezing-Thawing</i> Pada <i>Loose Vacuum</i> Kemasan Sosis	16
5.2	Pengaruh <i>Freezing-Thawing</i> Pada Mutu Organoleptik Sosis	19
5.2.1	Hasil Uji Skor Parameter Rasa	20
5.2.2	Hasil Uji Skor Parameter Warna	21
5.2.3	Hasil Uji Skor Parameter Tekstur	22
□	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
□	AFTAR PUSTAKA	25
□	LAMPIRAN	27
□	WAYAT HIDUP	41



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.

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 di PT Sorin Maharasa	6
2	Hasil pengamatan visual kemasan vakum	18
3	Rata-rata rasa sosis sapi	20
4	Rata-rata warna sosis sapi	21
5	Rata-rata tekstur sosis sapi	22

DAFTAR GAMBAR

1	Logo perusahaan PT Sorin Maharasa	6
2	Proses pembekuan cepat pada mesin <i>Individual Quick Freezer</i> (IQF)	17
3	Sampel uji	17
4	Sampel hari ke-4 (<i>loose vacuum</i>) dan sampel hari ke-5 (bocor)	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi perusahaan	28
2	Jenis produk di PT Sorin Maharasa	29
3	Diagram alir proses pembuatan sosis	30
4	Formulir pengecekan bahan baku kering	31
5	Formulir pengecekan adonan dan oil emulis	32
6	Formulir pemeriksaan <i>filler</i>	33
7	Formulir pengecekan pemasakan	34
8	Formulir pengecekan produk akhir	35
9	Formulir pengecekan pembekuan <i>Individual Quick Freezer</i> (IQF)	36
10	Formulir penilaian pengujian organoleptik uji skor	37
11	Rekapitulasi data pengujian organoleptik uji skor	38
12	Hasil uji anova dan duncan pengujian organoleptik	39

