



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Lokasi	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Pengambilan Sampel	3
2.2.2 Pengamatan Lingkungan Ruang Produksi Marinasi	3
3 KEBERADAAN UMUM	5
3.1 Sejarah Tempat Praktik Kerja Lapangan	5
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Tujuan dan Fungsi Lembaga	7
3.6 Jenis Produk	7
4 PROSES PRODUKSI AYAM MARINASI	8
4.1 Identitas Produk	8
4.2 Bahan Baku dan Bahan Pengemas	9
4.2.1 Ayam	9
4.2.2 Bumbu Marinasi	10
4.2.3 Bahan Pengemas	10
4.3 Mesin dan Peralatan	11
4.3.1 <i>Stunner</i>	11
4.3.2 <i>Scalder</i>	12
4.3.3 <i>Plucker</i>	12
4.3.4 <i>Spray Washer</i>	13
4.3.5 <i>Chilling Tank</i>	14
4.3.6 Mesin <i>Tumbler</i>	14
4.3.7 Mesin Pendeteksi Logam	15
4.3.8 <i>Blast Freezer</i>	15
5 MUTU FISIK PRODUK AYAM MARINASI	16
5.1 Spesifikasi <i>Chicken Parting 9 Regular</i>	16
5.2 Hasil Pengawasan Mutu Fisik Ayam Marinasi <i>Parting 9 Regular</i>	16
5.3 Parameter Sensori	18
5.3.1 Organoleptik Daging	18
5.3.2 Organoleptik Bumbu Marinasi	19

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

5.4 Jenis Ketidaksesuaian	19
5.4.1 Memar	20
5.4.2 Patah	21
5.4.3 Kerusakan pada Bagian Ayam	21
5.4.4 Bulu	22
5.4.5 Maras	22
5.5 Pengolahan Data Pengawasan Mutu Fisik Menggunakan SPSS	23
5.6 Faktor Penyebab Memar pada Produk Ayam Marinasi	24
5.7 Pencegahan Memar dan Bagian Rusak Produk Ayam Marinasi	24
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies