

**PROSES PEMBUATAN SOSIS *READY TO EAT*
DI PT. SO GOOD FOOD WONOAYU-SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:
ANGELITA FELICIA (6103018001)
ELIZABETH MERRYGOLD CHAN (6103018093)
CLARISSA HALIM (6103018109)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS *READY TO EAT*
DI PT. SO GOOD FOOD WONOAYU-SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sajana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
ANGELITA FELICIA (6103018001)
ELIZABETH MERRYGOLD CHAN (6103018093)
CLARISSA HALIM (6103018109)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Angelita Felicia, Elizabeth Merrygold C., dan Clarissa Halim
NRP : 6103018001, 6103018093, dan 6103018109

Menyetujui makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: “Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 9 Juli 2021



Angelita Felicia

Elizabeth Merrygold C.

Clarissa Halim

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pembuatan Sosis Ready To Eat di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo**”, yang diajukan oleh Angelita Felicia (6103018093), Elizabeth Merrygold Chan (6103018093), Clarissa Halim (6103018109), telah diujikan pada tanggal 26 Juni 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.
NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402
Tanggal: 9 Juli 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.
NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402
Tanggal: 9 Juli 2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pembuatan Sosis *Ready To Eat* di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo**”, yang diajukan oleh Angelita Felicia (6103018093), Elizabeth Merrygold Chan (6103018093), Clarissa Halim (6103018109), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. So Good Food Wonoayu
Pembimbing Lapangan,



Syaiku Rakhmat, S.Pd.I.

Tanggal: 9 Juli 2021

Dosen Pembimbing



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK/NIDN: 611.00.0429/0726017402

Tanggal: 9 Juli 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

“Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo”

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenakan sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2010.

Surabaya, 9 Juli 2021



Angelita Felicia

Elizabeth Merrygold C.

Clarissa Halim

Angelita Felicia (6103018001), Elizabeth Merrygold C (6103018093) dan Clarissa Halim (6103018109). **Proses Pembuatan Sosis *Ready To Eat* di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo.**

Di bawah bimbingan: Dr. Ignatius Srianata, S.TP., MP.

ABSTRAK

Sosis ayam merupakan salah satu produk hasil pengolahan daging ayam yang cukup digemari masyarakat. PT. So Good Food Wonoayu adalah salah satu perusahaan yang tergabung dalam JAPFA Group dan sudah berdiri sejak tahun 2006. PT. So Good Food Wonoayu berlokasi di Jalan Raya Popoh, Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur dengan luas lahan sebesar 6,3 hektar. PT. So Good Food Wonoayu adalah salah satu dari 3 pabrik So Good Food di Indonesia. Struktur organisasi di PT. So Good Food adalah garis dan struktur fungsional serta memiliki karyawan berjumlah 580 orang. Sosis ayam siap makan yang dibuat oleh PT. So Good Food Wonoayu terdiri atas 2 macam yaitu So Nice sosis ayam kombinasi dan So Nice sosis ayam kombinasi rasa sapi. Proses produksi sosis So Nice dilakukan sistem *batch* dengan bahan baku daging ayam *Deboned Meat Poultry*, konsentrat protein kering, isolat protein kedelai, konsentrat protein kedelai, *palm olein*, karagenan, tapioka, tapioka termodifikasi, *emulsifier*, air, penguat rasa, campuran bumbu dan pewarna makanan. Sosis So Nice dibuat dengan cara penggilingan daging ayam dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian dimasak. Tahapan proses produksi sosis So Nice antara lain adalah preparasi daging dan bahan pembantu, penggilingan dan pencampuran, *emulsifying*, pendeteksian logam, penampungan pada *hopper feed pump*, *filling*, pemasakan, pencucian, pengeringan, penyortiran dan pengemasan. Sosis So Nice dikemas dalam plastik PVDC (*polyvinylidene chloride*) yang kemudian dikemas dengan toples PET (*Polyethylene terephthalate*) yang dikemas kembali dengan kardus sebagai kemasan tersier. Setiap bahan baku, bahan pembantu, bahan pengemas, serta proses produksi pada pembuatan sosis So Nice dikendalikan mutunya oleh *Quality Control*. Penetapan sanitasi di PT. So Good Food Wonoayu dilakukan pada bahan baku, bahan pengemas, produk jadi, ruang produksi, lingkungan pabrik, peralatan produksi, gudang dan seluruh pekerja. Limbah yang dihasilkan PT. So Good Food Wonoayu terdiri atas 3 jenis yaitu limbah padat, limbah cair dan limbah bahan berbahaya dan beracun (B3). Limbah yang dihasilkan ada yang diolah oleh pabrik atau ditimbun sebelum diserahkan ke pihak ke-3.

Kata kunci: PT. So Good Food Wonoayu, sosis ayam, sosis siap makan

Angelita Felicia (6103018001), Elizabeth Merrygold C. (6103018093) and Clarissa Halim (6103018109). **Ready to Eat Sausage Processing at PT. So Good Food Wonoayu- Sidoarjo.**

Under the guidance of: Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

ABSTRACT

Chicken sausage is a product made out of processed chicken meat which is quite popular among the public. PT. So Good Food Wonoayu is one of the companies incorporated in the JAPFA group and it has been established since the year 2006. PT. So Good Food Wonoayu is located on Raya Popoh street, Wonoayu, Sidoarjo District, East Java with an area of 6.3 hectares. This factory is one of 3 So Good Food factories in Indonesia. The organizational structure at PT. So Good Food Wonoayu is a line and a functional structure, also it has around 580 employees. Chicken sausage made by PT. So Good Food Wonoayu consists of 2 kinds, namely So Nice combination chicken sausage and So Nice beef flavoured combination chicken sausage. The production process of So Nice ready to eat sausages are carried out in a batch system with raw materials of deboned meat poultry (DMP), dry protein concentrate, soy protein isolate, soy protein concentrate, palm olein, carrageenan, tapioca, modified tapioca, emulsifier, water, reinforcement flavors, mixtures of spices and food coloring. Chicken sausage is made by cooking grounded chicken meat mixed with spices. The stages of the So Nice chicken sausage production process includes meat preparation and auxiliary materials, grinding and mixing, emulsifying, metal detection, storage in the hopper feed pump, filling, cooking, drying, sorting and packaging. So Nice chicken sausage is packaged in PVDC plastic which is then repackaged in PET jars which are also repackaged with cardboard as tertiary packaging. Sanitation determination at PT. So Good Food Wonoayu is carried out on raw materials, packaging materials, finished products, production rooms, factory environment, production equipments, warehouses and all workers. The waste produced by PT. So Good Food Wonoayu consists of 3 types, which are solid waste, liquid waste, and hazardous and toxic waste (B3). The waste produced is either processed by the factory or stockpiled before being handed over to a 3rd party.

Keywords: PT. So Good Food Wonoayu, chicken sausage, ready to eat sausage

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pembuatan Sosis *Ready To Eat* Di PT. So Good Food Wonoayu-Sidoarjo**”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu pemenuhan syarat untuk menyelesaikan program pendidikan Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing kami yang berkenan membimbing penulisan hingga terselesaikannya Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini
2. Bapak Eric Dwi Firmanto serta seluruh staf PT. So Good Food Wonoayu yang berperan sebagai pendamping kami selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dan telah menyediakan waktu untuk mendampingi penulis
3. Orang tua, saudara, teman-teman dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung dan memberi semangat pada penulis sehingga makalah ini tersusun dengan baik

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 9 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	5
2.2. Lokasi Pabrik	9
2.3. Tata Letak Pabrik	12
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	18
3.1. Bentuk Perusahaan	18
3.2. Struktur Organisasi	18
3.3. Tugas dan Wewenang Karyawan	19
3.4. Ketenagakerjaan	33
3.5. Kesejahteraan Pekerja	35
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	38
4.1. Bahan Baku	38
4.2. Bahan Pembantu	40
4.2.1. <i>Tapioca Modified Starch</i>	40
4.2.2. Tapioka	41
4.2.3. Karagenan	41
4.2.4. <i>Soy Protein Concentrate</i>	42

	Halaman
4.2.5. <i>Soy Protein Isolate</i>	42
4.2.6. <i>Dry Protein Concentrate</i>	43
4.2.7. <i>Palm Olein</i>	43
4.2.8. <i>Sodium Erythorbate</i>	44
4.2.9. Bumbu	44
4.2.10. Pewarna Makanan	45
4.2.11. <i>Beef Extract Powder</i>	46
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	47
5.1. Preparasi	49
5.1.1. <i>Tempering</i>	49
5.1.2. Penimbangan	49
5.2. <i>Grinding dan Mixing</i>	50
5.3. <i>Emulsifying</i>	51
5.4. <i>Metal Detecting</i>	51
5.5. Penampungan pada <i>Hopper Feed Pump</i>	52
5.6. <i>Filling</i>	52
5.7. <i>Cooking</i>	54
5.8. <i>Washing</i>	57
5.9. <i>Drying</i>	57
5.10. Sortasi	57
5.11. Pengemasan dan Pelabelan	58
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	59
6.1. Pengemasan	59
6.1.1. Pengemas Primer	61
6.1.2. Pengemas Sekunder	64
6.1.3. Pengemas Tersier	65
6.1.4. Metode Pengemasan	66
6.2. Penyimpanan	67
6.2.1. Penyimpanan Daging DMP (<i>Cold Storage</i>)	70
6.2.2. Penyimpanan Bahan Tambahan	70
6.2.3. Penyimpanan Bahan Pengemas	71
6.2.4. Penyimpanan Produk Jadi (<i>Finished Goods</i>)	72
6.2.5. Penyimpanan Bahan Kimia	72

	Halaman
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	73
7.1. Mesin dan Peralatan Proses Produksi Rumah Potong Ayam (RPA)	73
7.2. Mesin dan Peralatan Proses Produksi <i>Ready to Eat</i> <i>Sausage</i> (RTE)	73
BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN	80
8.1. Sumber Daya Manusia	80
8.2. Sumber Daya Listrik	80
8.3. Sumber Daya Air	81
8.4. <i>Steam</i>	82
BAB IX. SANITASI INDUSTRI PANGAN	84
9.1. Sanitasi Pabrik	84
9.1.1. Sanitasi Area Luar Pabrik	86
9.1.2. Sanitasi Bangunan Pabrik	89
9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	96
9.3. Sanitasi Air	99
9.4. Sanitasi Pekerja	104
9.4.1. Seragam	104
9.4.2. Kebersihan Karyawan	106
9.4.3. Kesehatan Karyawan	108
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	110
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	112
10.1.1. Pengendalian Bahan Baku	112
10.1.2. Pengendalian Mutu Bahan Pembantu	117
10.2. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas	121
10.2.1. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas Primer	121
10.2.2. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas Sekunder	122
10.2.3. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas Tersier	123
10.3. Pengendalian Mutu Proses Produksi	124
10.3.1. Area <i>Material Handling</i>	125
10.3.2. Area <i>Grinding</i>	128
10.3.3. <i>Metal Detecting</i>	129
10.3.4. <i>Filling</i>	130
10.3.5. <i>Cooking</i>	135

	Halaman
10.3.6. Pencucian dan Pengeringan	138
10.3.7. Sortasi dan Pengemasan	138
10.4. Pengendalian Mutu Produk Akhir dan Selama Penyimpanan	144
10.5. Pengendalian Mutu Lingkungan Pabrik	147
10.5.1. Uji Kualitas Air	147
10.5.2. Uji Kualitas Udara	148
10.5.3. Uji <i>Swab</i>	148
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	149
11.1. Limbah Padat	149
11.2. Limbah Cair	150
11.3. Limbah B3	157
BAB XII. TUGAS KHUSUS	160
12.1. Penerapan HACCP pada Pembuatan Sosis So Nice	160
12.2. Pengendalian Mutu <i>Cut Length</i> Kemasan PVDC Sosis So Nice	176
12.3. Penerapan FMEA di PT. So Good Food Wonoayu	184
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	194
13.1. Kesimpulan	194
13.2. Saran	195
DAFTAR PUSTAKA	196
LAMPIRAN	205

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT. So Good Food	5
Gambar 2.2. Lokasi PT. So Good Food Wonoayu	9
Gambar 2.3. Area Pabrik PT. So Good Food Wonoayu	10
Gambar 2.4. Tata Letak Pabrik PT. So Good Food Wonoayu	15
Gambar 2.5. Tata Letak Ruang Produksi RTE di PT. So Good Food Wonoayu	17
Gambar 3.1. Struktur Tenaga Kerja PT. So Good Food Wonoayu	34
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Sosis So Nice	48
Gambar 5.2. <i>Metal Detector</i>	53
Gambar 5.3. Proses <i>Filling</i>	55
Gambar 5.4. Proses <i>Stacking</i>	55
Gambar 5.5. Mesin Retort untuk Proses <i>Cooking</i>	57
Gambar 6.1. Kemasan Primer Sosis So Nice	64
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder Sosis So Nice	65
Gambar 6.3. Kemasan Tersier Sosis So Nice	66
Gambar 6.4. Struktur Karton Gelombang <i>Single Wall</i>	67
Gambar 6.5. Contoh Kertas Karton <i>Single Wall</i>	67
Gambar 6.6. Perbedaan Setiap Jenis <i>Flute</i> pada Karton Bergelombang	67
Gambar 7.1. Mesin <i>Retort</i> untuk Proses <i>Cooking</i>	77
Gambar 7.2. <i>Conveyor</i>	79
Gambar 7.3. <i>Pallet</i> Plastik	79
Gambar 7.4. <i>Hand Pallet</i>	80
Gambar 8.1. Cangkang Kelapa Sawit	83
Gambar 9.1. Proses Sanitasi <i>Loading Dock</i> dan Area Penggantungan Ayam	88
Gambar 9.2. Perangkat Tikus di Area Luar Pabrik	89
Gambar 9.3. Perangkat Tikus di Area Dalam Pabrik	90
Gambar 9.4. Racun Tikus di Luar Gedung Bahan Baku	98
Gambar 9.5. Penataan Bahan Kering di Gudang Bahan Baku	101
Gambar 9.6. Karung Berisi Bahan Baku yang Robek	102
Gambar 9.7. Tandon Perantara	103

Gambar 9.8. <i>Multimedia Filter, Active Carbon Filter dan Softener Filter</i>	106
Gambar 9.9. <i>Cartridge Filter</i>	107
Gambar 9.10. Kelengkapan Seragam di PT. So Good Food Wonoayu	109
Gambar 11.1. Diagram Alir Tahapan Pengolahan Limbah Cair PT. So Good Food Wonoayu	155
Gambar 11.2. Kolam Pencampur	156
Gambar 11.3. Kolam <i>Digester</i>	157
Gambar 11.4. Kolam Biofilter	158
Gambar 11.5. <i>Lagoon</i>	159
Gambar 11.6. Simbol Limbah B3	161
Gambar 11.7. Gudang Penyimpanan Limbah B3	162
Gambar 12.1. <i>Decision Tree</i> untuk Proses Produksi Pangan	174
Gambar 12.2. <i>Control Chart</i> Mesin <i>Filler</i> H dengan Program Minitab	182
Gambar 12.3. <i>Control Chart</i> Mesin <i>Filler</i> K dengan Program Minitab	182
Gambar 12.4. <i>Control Chart</i> Mesin <i>Filler</i> H dengan Program SPSS	183
Gambar 12.5. <i>Control Chart</i> Mesin <i>Filler</i> K dengan Program SPSS	184
Gambar 12.6. Contoh Formulir FMEA	190

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Nomor Surat dan Legalisasi PT. So Good Food Wonoayu	7
Tabel 2.2. Sertifikasi PT. So Good Food Wonoayu	7
Tabel 4.1. Standar Mutu Daging Ayam DMP	40
Tabel 8.1. Detail Penggunaan Air Bersih	83
Tabel 9.1. Spesifikasi Bahan Kimia untuk Sanitasi Mesin dan Alat....	96
Tabel 10.1. Standar Mutu Daging DMP	116
Tabel 10.2. Standar Mutu Tepung-tepungan	122
Tabel 10.3. Standar Mutu Air Minum	123
Tabel 10.4. <i>Military Standard 105-D SIL 4 Tightened Inspection</i> <i>ACL 2,5% untuk Pemeriksaan Bahan Baku dan Bahan</i> <i>Pembantu</i>	130
Tabel 10.5. Standar Mutu Pemeriksaan Sosis Hasil Proses <i>Filling</i>	136
Tabel 10.6. Standar Proses Pemasakan	138
Tabel 10.7. Alternatif Proses Pemasakan	139
Tabel 10.8. Pengecekan Mutu Proses Sortasi	142
Tabel 10.9. Standar Proses Pengemasan	145
Tabel 10.10. Pengecekan Mutu Proses Pengemasan	145
Tabel 10.11. Standar Mutu Sosis <i>Ready to Eat</i>	147
Tabel 10.12. Standar Kualitas Air	150
Tabel 10.13. Standar Kualitas Udara	151
Tabel 10.14. Standar Hasil Uji <i>Swab</i>	151
Tabel 11.1. Baku Mutu Air Limbah Bagi Kegiatan Rumah Pemotongan Hewan	154
Tabel 11.2. Hasil Pengujian Air Limbah PT. So Good Food Wonoayu	160
Tabel 12.1. Susunan Tim HACCP	164
Tabel 12.2. Deskripsi Produk Sosis So Nice	166
Tabel 12.3. Jenis-jenis Bahaya Makanan	169
Tabel 12.4. Analisa Risiko dan Penilaian	171
Tabel 12.5. Perbedaan Tindakan Pencegahan Bahaya	173
Tabel 12.6. Hasil Pengukuran <i>Cut Length</i> Mesin <i>Filler H</i>	181
Tabel 12.7. Hasil Pengukuran <i>Cut Length</i> Mesin <i>Filler K</i>	181

Halaman

Tabel 12.8. Ketentuan Penilaian <i>Severity</i>	191
Tabel 12.9. Ketentuan Penilaian <i>Detection</i>	193

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil Uji Kualitas Air Minum	207
Lampiran 2. Hasil Uji Kualitas Air Bersih	208
Lampiran 3. Hasil Uji Kualitas Air untuk Sanitasi	213
Lampiran 4. Hasil Uji Kualitas Air Limbah	216
Lampiran 5. Evaluasi <i>Critical Control Point</i>	217
Lampiran 6. Diagram Alir FMEA Proses Produksi Sosis So Nice di PT. So Good Food Wonoayu	218
Lampiran 7. FMEA Proses Produksi Sosis So Nice di PT. So Good Food Wonoayu	219
Lampiran 8. FMEA Tahap Pemasakan pada Proses Produksi Sosis So Nice di PT. So Good Food Wonoayu	227