

**PROSES PENGOLAHAN NUGGET “CHAMP”
DI *FURTHER PROCESSING DEPARTMENT*,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.,
UNIT NGORO, MOJOKERTO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**RADITYA SUJANA PRINGGOMOELJO (6103015065)
RICHARD OKTAVIANUS OSCAR (6103015112)
NAOLASARI KIKO FEBRIANDINI (6103015138)**

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

2020

**PROSES PENGOLAHAN NUGGET “CHAMP”
DI FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.,
UNIT NGORO, MOJOKERTO**

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik W idya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

RADITYA SUJANA PRINGGOMOELJO	6103015065
RICHARD OKTAVIANUS OSCAR	6103015112
NAOLASARI KIKO FEBRIANDINI	6103015138

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2020

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Raditya Sujana P., Richard Oktavianus O., Naolasari Kiko F.

NRP : 6103015065, 6103015112, 6103015138

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Nugget "Champ" di *Further Processing Department*,
PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk., Unit Ngoro, Mojokerto**

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

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

Surabaya, 13 Januari 2020

Yang menyatakan,



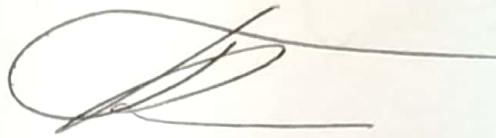
Raditya Sujana P.

Naolasari Kiko F.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan dengan Judul "**Proses Pengolahan Nugget "Champ" di Further Processing Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk., Unit Ngoro, Mojokerto**", yang diajukan oleh Raditya Sujana Pringgomoeljo (6103015065), Richard Oktavianus Oscar (6103015112), dan Naolasari Kiko Febriandini (6103015138), telah diujikan pada tanggal 20 Desember 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP.
NIDN: 0730047302
Tanggal: 13-1-2020

Mengetahui,

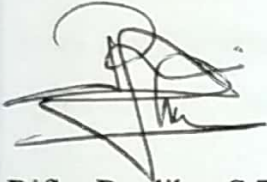


Ir. Yudianto Putut Suseno, MP., IPM.
NIDN: 0707036201
Tanggal:

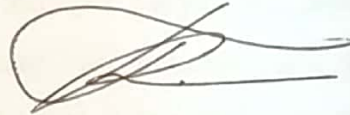
LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan dengan Judul "**Proses Pengolahan Nugget "Champ" di *Further Processing Department*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk., Unit Ngoro, Mojokerto**", yang diajukan oleh Raditya Sujana Pringgomoeljo (6103015065), Richard Oktavianus Oscar (6103015112), dan Naolasari Kiko Febriandini (6103015138), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk., Dosen Pembimbing,
unit Ngoro,



Rifky Pradiko, S.T.
Tanggal:



Chatarina Yayuk Trisnawati, STP., MP.
NIDN: 0730047302
Tanggal: 13-1-2020

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan dengan Judul Pengolahan Pangan kami:

**PROSES PENGOLAHAN NUGGET "CHAMP"
DI FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.,
UNIT NGORO, MOJOKERTO**

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

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan 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 2016.

Surabaya, 13 Januari 2020

Yang menyatakan,



Raditya Sujana P.

Richard Oktavianus O.

Naolasari Kiko F.

Raditya Sujana Pringgomoeljo (6103015065), Richard Oktavianus Oscar (6103015112), Naolasari Kiko Febriandini (6103015138). **Proses Pengolahan *Nugget Champ* di *Further Processing Department*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Unit Ngoro, Mojokerto.**
Di bawah bimbingan: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRAK

Nugget adalah bentuk produk makanan beku saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan. PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan *nugget* dengan berbagai merek, salah satunya adalah “Champ”. Hal inilah yang menjadikan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro bagian *Further Processing* sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dapat memberikan pengalaman yang bermanfaat. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro bagian *Further Processing* terletak pada Jalan Ngoro Industri Persada Blok U/11-12, Ngoro, Jawa Timur. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. unit Ngoro mempunyai struktur organisasi lini dan staf serta memiliki 1.163 karyawan. Bahan baku dan bahan pendukung dalam pengolahan *nugget* adalah daging ayam broiler, isolat protein kedelai, *batter mix*, *oil emulsion*, *bread crumbs*, *premix*, minyak goreng, *ice flakes*. Proses produksi dilakukan dengan sistem batch. Tata letak yang digunakan berupa *product layout*. Sanitasi yang diterapkan meliputi sanitasi pekerja, ruang produksi dan lingkungan pabrik, peralatan, air, serta bahan baku dan bahan pendukung. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. unit Ngoro meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pendukung, pengawasan mutu selama proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir. Limbah yang dihasilkan terdiri dari limbah padat dan cair. Limbah padat berupa karton, sisa plastik, dan karung rusak serta tidak terpakai yang nantinya dibakar. Limbah cair yang dihasilkan berupa air pencucian alat produksi dan ruang produksi yang akan diolah terlebih dahulu menggunakan sistem *Water Waste Treatment Plant* sebelum dibuang ke kawasan Ngoro Industri Persada.

Kata Kunci: *nugget*, proses pengolahan, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. unit Ngoro

Raditya Sujana Pringgomoeljo (6103015065), Richard Oktavianus Oscar (6103015112), Naolasari Kiko Febriandini (6103015138). **Nugget “Champ” Processing at Further Processing Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Ngoro Unit, Mojokerto.**

Advisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP.

ABSTRACT

Nugget is a frozen food which has been processed to half cooked and then frozen. PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro is one of the industries engaged in the processing of nuggets with various brands, one of them is “Champ”. This makes PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit Further Processing section as a place for work practices of food processing industry that can provide useful experience. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit Further Processing section is located on Ngoro Industri Persada Blok U/11-12, Ngoro, East Java. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. unit Ngoro has line and organization structure with 1.163 employees. The main ingredients and additional ingredients are broiler chicken meat, isolate soy protein, batter mix, oil emulsion, bread crumbs, premix, cooking oil, and ice flakes. The production process is done by a batch system. The type of layout used is the product layout. Sanitation applied includes worker sanitation, production space and factory environment, equipment, water, as well as raw materials. Quality control carried out at PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Ngoro Unit includes quality control of raw materials, quality control during the production process and quality control of the final product. Waste produced includes solid and liquid waste. Solid waste includes cardboards, plastics, and sacks that are damage and not used which will be burned. The liquid waste produced in the form of washing water of production equipment and production space will be treated first using the Water Waste Treatment Plant (WWTP) system before being discharged into the Ngoro Industry Persada area

Key Words: nugget, processing, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Ngoro unit

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Nugget “Champ” di Further Processing Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk., Unit Ngoro, Mojokerto**”. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Kami selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP., MP. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Laporan PKIPP ini.
2. Bapak Rifqi selaku pembimbing di lapangan, seluruh staf dan karyawan *Further Processing Department*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Unit Ngoro yang membantu penulis selama pelaksanaan PKIPP.
3. Teman-teman dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan Laporan PKIPP ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan sebaik mungkin. Akhir kata, semoga Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.2.3. Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	3
1.2.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	5
2.2. Lokasi Pabrik	8
2.3. Tata Letak Pabrik	11
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	17
3.1. Struktur Organisasi Perusahaan	17
3.2. Ketenagakerjaan	20
3.2.1. Karyawan	20
3.2.2. Upah Karyawan	23
3.2.3. Hak dan Kewajiban Karyawan	23
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PENDUKUNG	25
4.1. Daging Ayam Broiler	25
4.2. <i>Isolate Soy Protein</i>	26
4.3. <i>Batter Mix</i>	26
4.4. <i>Oil Emulsion</i>	27
4.5. <i>Breadcrumbs</i>	28
4.6. <i>Premix</i>	28

4.7. Minyak Goreng	28
4.8. <i>Ice Flake</i>	28
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	30
5.1. Pengertian Proses Pengolahan	30
5.2. Urutan Proses Pengolahan	31
5.2.1. Penggilingan (<i>Grinding</i>)	31
5.2.2. Pencampuran (<i>Blending</i>)	32
5.2.3. Pencetakan (<i>Forming</i>)	35
5.2.4. <i>Coating</i>	35
5.2.5. <i>Breading</i>	36
5.2.6. <i>Pre-frying</i>	36
5.2.7. <i>Frying II</i>	36
5.2.8. Sortasi	37
5.2.9. Pembekuan (<i>Individual Quick Freezing/IQF</i>)	37
5.2.10. Pengemasan Primer (<i>Packaging</i>)	38
5.2.11. <i>Metal Detection</i> dan <i>Weigh Checking</i>	38
5.2.12. Pengemasan Sekunder (<i>Cartoning</i>)	39
5.2.13. <i>Palleting</i>	39
5.2.14. Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>)	39
5.2.15. <i>Pre-loading</i> dan <i>Loading</i>	39
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	41
6.1. Pengemasan	41
6.1.1. Pengemasan Primer (<i>Packaging</i>)	42
6.1.2. Pengemasan Sekunder (<i>Cartoning</i>)	44
6.2. Penyimpanan	46
6.2.1. Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pendukung	47
6.2.2. Penyimpanan Kemasan	47
6.2.3. Penyimpanan Produk	47
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	49
7.1. Mesin	49
7.1.1. Mesin <i>Grinder</i>	59
7.1.2. Mesin <i>Bowlcutter</i>	50
7.1.3. Mesin <i>Unimix</i>	50
7.1.4. Mesin Revo Portioner	51
7.1.5. Mesin <i>Fryer</i>	52
7.1.6. Mesin IQF (<i>Individual Quick Freezing</i>)	52
7.1.7. Mesin <i>Multi Head Weigher</i>	53
7.1.8. Mesin <i>Metal Detector</i>	54
7.1.9. Mesin <i>Check Weigher</i>	54
7.1.10. Mesin <i>Cartoning Taper</i>	54

7.1.11. Mesin <i>Flake Ice</i>	55
7.2. Peralatan	56
7.2.1. <i>Meat Cart</i>	56
7.2.2. Keranjang Plastik	57
7.2.3. Palet	58
7.2.4. Baskom	58
7.2.5. <i>Forklift</i>	59
BAB VIII. SUMBER DAYA DAN PERAWATAN MESIN	60
8.1. Sumber Daya	60
8.1.1. Sumber Daya Manusia	60
8.1.2. Sumber Daya Listrik	60
8.1.3. Bahan Bakar	61
8.2. Perawatan Mesin	61
BAB IX. SANITASI PABRIK	63
9.1. Sanitasi Pekerja.....	63
9.2. Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan Pabrik.....	64
9.3. Sanitasi Peralatan Produksi.....	65
9.4. Sanitasi Air	65
9.5. Sanitasi Bahan Baku, Pendukung, dan Tambahan.....	65
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	67
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pendukung ...	67
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	68
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir Sebelum Distribusi	72
BAB XI. LIMBAH	74
11.1. Limbah Padat.....	74
11.2. Limbah Cair	74
BAB XII. TUGAS KHUSUS	79
12.1. Penggunaan Kacang Merah sebagai <i>Binder</i> dan <i>Filler</i> pada Produk <i>Nugget Champ</i>	79
12.2. Penambahan Tepung Biji Durian sebagai <i>Filler</i> pada Produk <i>Nugget Champ</i>	83
12.3. Penambahan Jamur Tiram dalam <i>Pembuatan</i> Produk <i>Nugget Champ</i>	87
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	90
13.1. Kesimpulan	90
13.2. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.	7
Gambar 2.2. Peta Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto Unit Ngoro	10
Gambar 2.3. Area Produksi <i>Nugget</i> di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto Unit Ngoro	16
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Peta Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Unit Ngoro	21
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi <i>Nugget</i> Champ di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. <i>Further Processing Department</i>	34
Gambar 6.1. Ukuran <i>Flute</i> pada Karton <i>Box</i>	46
Gambar 6.2. Susunan <i>Palleting</i> Produk dalam Karton di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.	48
Gambar 7.1. Mesin <i>Grinder</i>	48
Gambar 7.2. Mesin <i>Bowlcutter</i>	49
Gambar 7.3. Mesin <i>Unimix</i>	50
Gambar 7.4. Mesin <i>Revo Portioner</i>	50
Gambar 7.5. Mesin <i>Fryer</i>	51
Gambar 7.6. Mesin IQF	52
Gambar 7.7. Mesin <i>Multi Head Weigher</i>	52
Gambar 7.8. Mesin <i>Metal Detector</i>	53
Gambar 7.9. Mesin <i>Check Weigher</i>	54
Gambar 7.10. <i>Cartoning Taper Machine</i>	54
Gambar 7.11. <i>Flake Ice Machine</i>	55
Gambar 7.12. <i>Meat Cart</i>	56
Gambar 7.13. Keranjang Plastik	56
Gambar 7.14. Palet	57

Gambar 7.15. Baskom	57
Gambar 7.16. <i>Forklift</i>	58
Gambar 11.1. Skema Proses Pengolahan Limbah Cair.....	75
Gambar 12.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam dengan Penambahan Kacang Merah.....	82
Gambar 12.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam dengan Penambahan Tepung Biji Durian	86
Gambar 12.3. Jamur Tiram	87
Gambar 12.4. Proses Pengolahan <i>Nugget</i> Ayam Jamur Tiram	88

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian <i>Shift</i> Karyawan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. <i>Food Division</i> Unit Ngoro	23
Tabel 4.1. Komposisi <i>Isolate Soy Protein</i> (ISP) per 28 gram	27
Tabel 10.1. Persyaratan Mutu <i>Nugget</i> Ayam	73
Tabel 11.1. Standar Pengolahan Limbah Cair di WWTP.....	77