

**PROSES PEMOTONGAN AYAM DI
*SLAUGHTER HOUSE DEPARTMENT, PT.
CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.*
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

GABRIEL ANASTASIA	6103017024
ELISABETH FIONNA EVANIA H.	6103017067
FANNY ANGGRAINI	6103017125

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

**PROSES PEMOTONGAN AYAM DI
SLAUGHTER HOUSE DEPARTMENT,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

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

OLEH:

GABRIEL ANASTASIA	6103017024
ELISABETH FIONNA EVANIA H.	6103017067
FANNY ANGGRAINI	6103017125

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

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Gabriel Anastasia, Elisabeth Fionna E. H., Fanny Anggraini

NRP : 6103017024, 6103017067, 6103017125

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: Proses Pematangan Ayam Di *Slaughter House Department*, PT.
Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.Mojokerto-Jawa Timur

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 kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Juli 2020

Yang menyatakan,



Gabriel Anastasia

Elisabeth Fionna E.H.

Fanny Anggraini

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pemotongan Ayam di *Slaughter House Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur*”**, yang diajukan oleh Gabriel Anastasia (6103017024), Elisabeth Fionna Evania H. (6103017067) dan Fanny Anggraini (6103017125) telah diujikan pada tanggal 26 Juni 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



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

NIDN. 0726017402 / NIK. 611.00.0429

Tanggal: 15 Juli 2020

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Widya Mandala Surabaya



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

NIDN. 0707036201 / NIK. 611.88.0139

Tanggal: 15 Juli 2020

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **"Proses Pemotongan Ayam di Slaughter House Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur** , yang diajukan oleh Gabriel Anastasia (6103017024), Elisabeth Fionna Evania Harianto (6103017067), dan Fanny Anggraini (6103017125), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pendamping.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk.

Manager Slaughter House Department



Arif Suhirmanter

Tanggal: 15/06/20

Pembimbing Lapangan



Violetta Prisca Effendi

Tanggal: 15 Oktober 2020

P&GA Manager



Sigit Andrianto

Tanggal:

Dosen Pendamping



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

NIDN: 0726017402/NIK. 611.00.0429

Tanggal: 15 Juli 2020

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

PROSES PEMOTONGAN AYAM DI *SLAUGHTER HOUSE DEPARTMENT*, PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk. MOJOKERTO-JAWA TIMUR

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 atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai 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 2016.

Surabaya, 15 Juli 2020



Gabriel Anastasia

Elisabeth Fionna Evania H.

Fanny Angraini

Gabriel Anastasia (6103017024), Elisabeth Fionna Evania H. (6103017067) dan Fanny Angraini (6103017125). **Proses Pemotongan Ayam di Slaughter House Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur.**

Dibawah bimbingan: Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

ABSTRAK

Daging ayam merupakan bahan makanan bergizi tinggi yang mudah untuk didapat dan sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. *Slaughter House Department* bergerak pada bidang pengolahan daging ayam yang berlokasi di kawasan Ngoro Industrial Park, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur. Praktek kerja industri pengolahan pangan (PKIPP) di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* bertujuan untuk memahami aplikasi teori yang diperoleh selama perkuliahan, memahami proses produksi ayam, pengendalian mutu, dan sanitasi, manajemen ketenagakerjaan dan proses pengolahan limbah, dan mendapat pengalaman serta ketrampilan kerja lapangan. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. menerapkan tata letak *product layout* dan bentuk organisasi lini dan staf. Bahan baku yang digunakan yaitu ayam broiler, diperoleh dari kandang peternak mitra dan *farm* kepemilikan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. yang berada di Jawa Timur. Produk yang dihasilkan merupakan produk daging ayam dengan bentuk *frozen food* dan *fresh food* (daging ayam beku dan segar). Proses pengolahan ayam oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* dibagi menjadi 4 berdasarkan tahapan proses penanganan, yaitu *live bird area*, *defeathering*, *evisceration*, dan *cut up*. Produk yang dihasilkan dikemas menggunakan kemasan primer (LDPE dan HDPE), kemasan sekunder (HDPE, karton, dan karung), dan kemasan tersier (karton dan karung). Pengendalian mutu yang dilakukan meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir serta dilakukan pengujian mikrobiologi, kimia dan fisik. Proses pengolahan ayam didukung dengan penggunaan daya listrik (PLN dan *generator set*) dan sumber daya manusia sebanyak 26 orang karyawan tetap dan ±600 orang sebagai karyawan *outsourcing*. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* sudah menerapkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) untuk proses *cleaning* dan sanitasi. Limbah yang dihasilkan berupa limbah padat, cair, dan B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun) yang akan diolah, dibakar, dan dijual kepada vendor lain.

Kata kunci: daging ayam, proses pemotongan, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*

Gabriel Anastasia (6103017024), Elisabeth Fionna Evania H. (6103017067) dan Fanny Anggraini (6103017125). **Chicken Slaughtering Process in Slaughter House Department, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-East Java.**

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

ABSTRACT

Chicken meat is a highly nutritious food ingredient that is easy to obtain and is often used as a main ingredient in making food. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. Slaughter House Department is engaged in processing chicken meat located in the Ngoro Industrial Park, Ngoro, Mojokerto, East Java. The work practices of the food processing industry (PKIPP) at PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Slaughter House Department aims to understand the application of theory obtained during lectures, understand the chicken production process, quality control, and sanitation, labor management and waste processing, and gain experience also fieldwork skills. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. apply product layout and line and staff organizational forms. The raw material used is broiler chicken, obtained from partnerships and farm ownership of PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. which is in East Java. The product produced is processed chicken meat products in the form of frozen food and fresh food. Chicken processing by PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Slaughter House Department is divided into 4 based on the stages of the handling process, namely live bird area, defeathering, evisceration, and cut up. The resulting product is packaged using primary packaging (LDPE and HDPE), secondary packaging (HDPE, cardboard, and sack), and tertiary packaging (cardboard and sack). Quality control includes quality control of raw materials, production processes and final products as well as microbiological, chemical and physical testing. Chicken processing is supported by the use of electric power (PLN and generator sets) and human resources as many as 26 permanent employees and \pm 600 people as outsourcing. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Slaughter House Department has implemented SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) for the cleaning and sanitation process. Waste generated in the form of solid, liquid and B3 (Hazardous and Toxic Material) which will be processed, burned, and sold to other vendors.

Keywords: chicken, slaughtering, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pemotongan Ayam Di *Slaughter House Department*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur”** pada semester genap 2019/2020. Tugas PKIPP ini merupakan salah satu syarat akademis untuk menempuh gelar Sarjana Strata-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberi pengarahan, bimbingan dan masukan dengan sabar, sehingga laporan PKIPP ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Bapak Arif Suhirmanto selaku Manager dan Ibu Violetta Prisca Effendi selaku Supervisor PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* yang telah memfasilitasi penulis selama pelaksanaan laporan PKIPP.
3. Seluruh staf dan karyawan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Slaughter House Department* yang membantu penulis selama pelaksanaan laporan PKIPP.
4. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, tetapi penulis berharap agar tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	3
1.3 Metode Pelaksanaan	3
1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1 Riwayat Singkat Perusahaan	5
2.2 Lokasi Pabrik	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	18
3.1 Struktur Organisasi	18
3.2 Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	26
3.2.1 Deskripsi Tugas	26
3.3 Ketenagakerjaan	28
3.4 Kesejahteraan Karyawan	29
BAB IV. BAHAN BAKU	33
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	37
5.1 Proses Pengolahan <i>Slaughter House</i>	37
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	38
5.2.1 Penerimaan <i>Live Bird</i>	38
5.2.2 <i>Defeathering</i>	43
5.2.3 <i>Evisceration</i>	47
5.2.4 <i>Cut Up</i>	49
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	56
6.1 Pengemasan	56
6.2 Penyimpanan.....	59
	iv
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	61

7.1	Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	61
7.1.1	<i>Shackle</i>	61
7.1.2	Mesin <i>Stunning</i>	62
7.1.3	<i>Scalder</i>	63
7.1.4	<i>Plucker</i>	63
7.1.5	<i>Head Puller</i>	64
7.1.6	<i>Leg Cutter</i>	64
7.1.7	<i>Screw Chiller Ceker</i>	65
7.1.8	<i>Vent Cutter</i>	65
7.1.9	<i>Vent Opener</i>	66
7.1.10	<i>Cropper</i>	66
7.1.11	<i>Inside Outside Washer</i>	67
7.1.12	<i>Screw Chiller</i>	67
7.1.13	Mesin <i>Drip Drum</i>	68
7.1.14	<i>Conveyor</i>	68
7.1.15	Mesin <i>Parting</i>	69
7.1.16	Mesin <i>Tumbling</i>	69
7.1.17	Mesin <i>Dicer</i>	70
7.1.18	Mesin <i>Grader</i>	70
7.1.19	Mesin AM2C	71
7.1.20	Mesin <i>Vacuum Sealer</i>	71
7.1.21	Mesin <i>Metal Detector</i>	72
7.1.22	<i>Air Blast Feezer</i>	73
7.1.23	<i>Forklift</i>	73
7.2	Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Peralatan	74
7.2.1	<i>Bleeding Tank</i>	74
7.2.2	Jembatan Timbang	74
7.2.3	<i>Trolley</i>	75
7.2.4	Timbangan	75
7.2.5	<i>Foot Sealer</i>	76
7.2.6	<i>Meat Cart</i>	76
7.2.7	<i>Trolley Susun</i>	77
7.2.8	Keranjang Plastik	77
7.2.9	Pisau	78
7.2.10	Termometer	78
7.2.11	Rak Pergudangan	79
7.2.12	<i>Blower Fan</i>	79
7.2.13	<i>Pallet</i>	80
7.3	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	80

BAB VIII.	SUMBER DAYA YANG DIGUNAKAN	82
8.1	Sumber Daya Listrik	82

8.1.1	PLN (Perusahaan Listrik Negara)	82
8.1.2	Sumber Daya <i>Generator Set</i>	83
8.2	Sumber Daya Manusia (SDM)	83
BAB IX.	CLEANING DAN SANITASI	85
9.1	<i>Cleaning</i> dan Sanitasi.....	85
9.1.1	Sanitasi Ruang Produksi	86
9.1.2	Sanitasi Pekerja	87
9.1.3	Sanitasi Mesin dan Peralatan	88
BAB X.	PENGENDALIAN MUTU	90
10.1	Pengendalian Mutu Bahan Baku	91
10.2	Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi	93
10.3	Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	99
BAB XI.	PENGOLAHAN LIMBAH	102
11.1	Limbah Padat	102
11.2	Limbah Cair	103
11.3	Limbah B3	108
BAB XII.	TUGAS KHUSUS	109
12.1	Proses Pengolahan <i>Chicken Nugget</i> (Oleh : Gabriel Anastasia, 6103017024).....	109
12.1.1	Proses Pengolahan	109
12.1.2	Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	111
12.2	Proses Pengolahan Bahan Baku Ayam <i>Griller</i> (Oleh : Elisabeth Fionna E. H., 6103017067)	119
12.3	Penerapan HACCP di <i>Slaughter House Department</i> (Oleh : Fanny Angraini, 6103017125)	130
BAB XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	148
13.1	Kesimpulan.....	148
13.2	Saran	149
DAFTAR PUSTAKA	150

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.....	8
Gambar 2.2 Tata Letak PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. <i>Slaughter House Department</i>	15
Gambar 2.3 Denah PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk	17
Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. <i>Slaughter House Department</i>	25
Gambar 5.1 Diagram Alir Proses Produksi Ayam	39
Gambar 7.1 <i>Shackle</i> untuk menggantung ayam pada bagian kaki	61
Gambar 7.2 <i>Shackle</i> untuk menggantung ayam pada bagian leher	62
Gambar 7.3 Mesin <i>Stunning</i>	62
Gambar 7.4 Mesin <i>Scalder</i>	63
Gambar 7.5 Mesin <i>Plucker</i>	63
Gambar 7.6 Mesin <i>Leg Cutter</i>	64
Gambar 7.7 Mesin <i>Screw Chiller Ceker</i>	65
Gambar 7.8 Mesin <i>Vent Cutter</i>	65
Gambar 7.9 Mesin <i>Vent Opener</i>	66
Gambar 7.10 Mesin <i>Cropper</i>	66
Gambar 7.11 Mesin <i>Inside Outside Washer</i>	67
Gambar 7.12 Mesin <i>Screw Chiller</i>	67
Gambar 7.13 Mesin <i>Drip Drum</i>	68
Gambar 7.14 Mesin <i>Conveyor</i>	68
Gambar 7.15 Mesin <i>Parting</i>	69
Gambar 7.16 Mesin <i>Tumbling</i>	69
Gambar 7.17 Mesin <i>Dicer</i>	70
Gambar 7.18 Mesin <i>Grader</i>	70

Gambar 7.19	Mesin AM2C.....	71
Gambar 7.20	Mesin <i>Vacuum Sealer</i>	71
Gambar 7.21	Mesin <i>Metal Detector</i>	72
Gambar 7.22	<i>Air Blast Freezer</i>	73
Gambar 7.23	<i>Forklift</i>	73
Gambar 7.24	<i>Bleeding Tank</i>	74
Gambar 7.25	Jembatan Timbang	74
Gambar 7.26	<i>Trolley</i>	75
Gambar 7.27	Timbangan	75
Gambar 7.28	<i>Foot Sealer</i>	76
Gambar 7.29	<i>Meat Cart</i>	76
Gambar 7.30	<i>Trolley</i> Susun	77
Gambar 7.31	Keranjang Plastik	77
Gambar 7.32	Pisau.....	78
Gambar 7.33	Termometer	78
Gambar 7.34	Rak Pergudangan	79
Gambar 7.35	<i>Blower Fan</i>	79
Gambar 7.36	<i>Pallet</i>	80
Gambar 11.1	Proses Pengolahan Limbah Cair PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.....	107
Gambar 12.1	Diagram Alir Proses Produksi <i>Nugget</i>	110
Gambar 12.2	Diagram Alir Proses Produksi Ayam <i>Griller</i>	120
Gambar 12.3	Diagram Alir Proses Produksi Ayam.....	133
Gambar 12.4	Pohon Keputusan Untuk Penentuan CCP	137

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Kandungan Gizi Daging Ayam per 100g Daging Ayam.....	33
Tabel 5.1 Berat Ayam Berdasarkan Size	53
Tabel 10.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.....	92
Tabel 10.2 Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.....	95
Tabel 10.3 Pengendalian Mutu Produk Akhir PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk	101
Tabel 11.1 Standar Mutu Air Limbah.....	103
Tabel 12.1 Spesifikasi Produk Ayam <i>Griller</i> , <i>Griller PR</i> , dan Ayam <i>Griller WO Wings</i>	123
Tabel 12.2 Berat Ayam <i>Griller General</i> Berdasarkan Size	124
Tabel 12.3 Berat Ayam <i>Griller PR</i> Berdasarkan Size.....	124
Tabel 12.4 Warna Plastik Berdasarkan <i>Size</i>	126
Tabel 12.5 Perbedaan ABF dengan Ammonia dan Freon.....	127
Tabel 12.6 Deskripsi Produk PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk <i>Slaughter House Department</i>	131
Tabel 12.7 Hasil Analisis Bahaya PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. <i>Slaughter House Department</i>	139
Tabel 12.8 Hasil Penetapan Batas Kritis, Prosedur <i>Monitoring</i> , Tindakan Koreksi, Verifikasi, dan Dokumentasi	147

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Standar Baku Air Bersih.....	159
Lampiran 2 Cara Uji Mikrobiologi Produk Ayam.....	161