

**PENGOLAHAN NUGGET
DI PT WONOKOYO JAYA CORPORINDO
UNIT FURTHER AND SAUSAGE
PROCESSING PLANT
PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

KEZIA SAMANTHA (6103013029)

KARINA TEJOSAPUTRO (6103013031)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Kezia Samantha, Karina Tejosaputro
NRP : 6103013029, 6103013031

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Pengolahan *Nugget* di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing Plant* Pasuruan

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, 27 April 2016
Yang menyatakan,



(Kezia Samantha)

(Karina Tejosaputro)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul "Pengolahan *Nugget* di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing Plant* Pasuruan", yang diajukan oleh Kezia Samantha (6103013029) dan Karina Tejosaputro (6103013031) telah diujikan pada tanggal 15 April 2016 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
Tanggal:

Mengarahi,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan



Dr. Adhinas Rahmanto Utomo, MP.
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

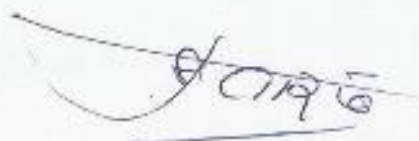
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "PT Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan", yang diajukan oleh Kezia Samantha (NRP. 6103013029) dan Karina Tejosaputro (NRP. 6103013031) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

PT Wonokoyo Jaya Corporindo
Pembimbing Lapangan



Yopie Okto Dwiyanto
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

***Pengolahan Nugget di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further
and Sausage Processing Plant Pasuruan***

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 (c) Tahun 2010).

Surabaya, 27 April 2016

Yang menyatakan,

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'Kezia' and the one on the right is 'Karina'. Between the signatures is a green and yellow postage stamp from Indonesia. The stamp features the Garuda Pancasila emblem at the top, the text 'METRAY TEMPER' at the top, the number '6000' in the center, and 'RUPIAH' at the bottom. A unique alphanumeric code 'JC12CADF79E68245' is printed on the stamp.

(Kezia Samantha)

(Karina Tejosaputro)

Kezia Samantha (NRP. 6103013029) dan Karina Tejosaputro (NRP. 6103013031) **Pengolahan Nugget di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant Pasuruan.**

Di bawah bimbingan:

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Nugget merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat. PT Wonokoyo Jaya Corporindo merupakan salah satu industri pengolahan *nugget* di Indonesia. Perusahaan ini berlokasi di Jl Bintoro nomor 51, desa Wonokoyo, kecamatan Beji, kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Produk-produk yang dihasilkan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo adalah produk-produk beku dan salah satu produk hasil produksinya adalah *nugget* dengan merek Goldstar. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan *nugget* meliputi daging dada ayam tanpa tulang. Sedangkan bahan pembantunya adalah tepung tapioka, tepung sagu, tepung kentang, tepung jagung, *isolated soy protein* (ISP), dan minyak goreng. Proses pengolahan yang dilakukan meliputi *thawing* daging ayam, pencacahan daging ayam, pencampuran, pembekuan, *flaking*, *forming*, *battering*, *breeding*, penggorengan, *fanning*, pembekuan, pengemasan primer, penimbangan, *sealing*, *metal detecting*, dan pengemasan sekunder. Pengemas primer yang digunakan adalah LLDPE dan nylon, sedangkan pengemas sekunder adalah karton. Sistem penyimpanan yang diterapkan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo ini yaitu *first in first out* (FIFO). Jenis sumber daya yang digunakan adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, produk jadi hingga kemasan yang digunakan. Sanitasi juga sangat diperhatikan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo mulai dari sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan juga sanitasi lingkungan produksinya.

Kata kunci: *nugget*, produk beku, PT Wonokoyo Jaya Corporindo

Kezia Samantha (NRP. 6103013029) dan Karina Tejosaputro (NRP. 6103013031). **Production of Nugget at PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant Pasuruan.**

Advisory Committee:
Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRACT

Nugget is a frozen food that is favored by public. Ginger powder drink is a beverage that is favored by the public. PT Wonokoyo Jaya Corporindo is one of nugget processing industries in Indonesia. This company is located in Bintoro street number 51, desa Wonokoyo, kecamatan Beji, kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. The products that produced by PT Wonokoyo Jaya Corporindo are frozen products and one of them is nugget Goldstar. The raw materials in order to produce nugget are boneless breast chicken, tapioca starch, sago starch, potato starch, corn starch, *isolated soy* protein (ISP), and oil. The processing was conducted on the thawing the boneless breast chicken, mincing, mixing, freezing, flaking, forming, battering, breading, frying, fanning, freezing, primary packaging, weighing, sealing, metal detecting, and secondary packaging. LLDPE and nylon are used as the primary packaging, meanwhile carton is used as the secondary packaging. PT Wonokoyo Jaya Corporindo implement storage systems in the form of first in first out (FIFO). The type of resources that used by PT Wonokoyo Jaya Corporindo are human resource and electricity resource. Quality control is implemented from receipt of raw materials, processing, the finished products, and the packaging that being used. PT Wonokoyo Jaya Corporindo also concerns with the sanitation of raw materials, equipments, personal hygiene, and environment of production room.

Keywords: nugget, frozen product , PT Wonokoyo Jaya Corporindo

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Nugget di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan”**.

Pada kesempatan ini, kami selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya praktek kerja industri pengolahan pangan.
2. Bapak Djoyo Kusumo selaku Pimpinan PT Wonokoyo Jaya Corporindo dan Ibu Indah yang telah memberikan kesempatan kami melakukan praktek kerja di PT Wonokoyo Jaya Corporindo.
3. Bapak Yopie Okto Dwiyanto selaku Kepala Departemen Produksi *Further and Sausage C*
4. Bapak Suhardi, Bapak Irsan, Ibu Meyrinda, dan semua pihak yang telah memberikan kesempatan dan meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan praktek kerja.
5. Seluruh staff, karyawan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan praktek kerja industri pengolahan pangan.
6. Orang tua, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan makalah ini.
7. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan makalah ini.

Akhir kata penulis berharap semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 4 April 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	6
2.2.1. Visi Perusahaan	6
2.2.2. Misi Perusahaan.....	6
2.3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
2.3.1. Lokasi	7
2.3.2. Tata Letak Pabrik	9
BAB III. ORGANISASI PERUSAHAAN.....	12
3.1. Bentuk dan Struktur Organisasi.....	12
3.2. Tugas dan Kewenangan.....	13
3.2.1. Kepala Departemen	13
3.2.2. Kepala HCBSS	13
3.2.3. Kepala Bagian Produksi <i>Food and Sausage C</i> <i>Process</i>	14
3.2.4. Kepala Bagian PPIC (<i>Production Planning and</i> <i>Inventory Control</i>).....	15
3.2.5. Kepala Bagian <i>Product Development</i>	15
3.2.6. Kepala Bagian <i>Quality Control (QC)</i>	16
3.2.7. Kepala Seksi Kasir	16
3.2.8. Kepala Bagian <i>Warehouse</i>	17
3.2.9. Kepala Bagian <i>Engineering</i>	17

3.3.	Ketenagakerjaan	18
3.3.1.	Klasifikasi Karyawan	18
3.3.2.	Jam Kerja.....	19
3.3.3.	Upah	19
3.4.	Kesejahteraan Karyawan	20
3.4.1.	Cuti	20
3.4.2.	Tunjangan Hari Raya (THR)	20
3.4.3.	Asuransi	20
3.4.4.	Wisata Bersama	21
3.4.5.	Pelatihan	21
BAB IV. BAHAN BAKU.....		22
4.1.	Bahan Baku	22
4.2.	Bahan Pembantu	24
4.2.1.	Tepung Tapioka.....	24
4.2.2.	Tepung Sagu	25
4.2.3.	<i>Isolated Soy Protein (ISP)</i>	26
4.2.4.	Pati Jagung (<i>Corn Starch</i>)	27
4.2.5.	Pati Kentang (<i>Potato Starch</i>)	28
4.2.6.	Minyak Goreng.....	28
4.2.7.	Bumbu-bumbu	29
4.2.8.	<i>Batter Mix</i>	29
4.2.9.	<i>Breadcrumbs</i>	29
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....		30
5.1.	Pengertian Proses Pengolahan	30
5.2.	Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	30
5.2.1.	Proses Pendahuluan	31
5.2.1.1.	<i>Thawing</i>	31
5.2.1.2.	<i>Mincing</i>	31
5.2.1.3.	Pencampuran	32
5.2.1.4.	Pembekuan	32
5.2.1.5.	<i>Flackering</i>	32
5.2.2.	Proses Utama	32
5.2.2.1.	<i>Forming</i>	32
5.2.2.2.	<i>Battering</i>	33
5.2.2.3.	<i>Breading</i>	33
5.2.2.4.	<i>Frying</i>	33
5.2.2.5.	<i>Fanning</i>	34
5.2.2.6.	Pembekuan	34
5.2.3.	Proses Akhir	34

5.2.3.1. <i>Primary Packing</i>	34
5.2.3.2. <i>Weighing</i>	34
5.2.3.3. <i>Sealing</i>	35
5.2.3.4. <i>Metal Detecting</i>	35
5.2.3.5. <i>Secondary Packing</i>	35
5.2.3.6. Penyimpanan	35
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	36
6.1. Pengemasan	36
6.1.1. Kemasan	36
6.1.2. Proses Pengemasan	39
6.2. Penyimpanan	39
6.3. Distribusi	41
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	42
7.1. Mesin	42
7.2. Peralatan	53
7.3. Perawatan dan Perbaikan	54
BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN	55
8.1. Sumber Daya Manusia	55
8.2. Sumber Daya Listrik	56
BAB IX. SANITASI PABRIK	57
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	57
9.2. Sanitasi Peralatan dan Mesin	58
9.3. Sanitasi Pekerja	58
9.4. Sanitasi Lingkungan Produksi	59
9.5. Sanitasi Lingkungan Prodduksi	60
BAB X. PENGAWASAN MUTU	64
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	65
10.2. Pengendalian Mutu Proses	66
10.2.1. Pengendalian Proses Penimbangan Bahan Baku	66
10.2.2. Pengendalian Proses <i>Forming</i>	66
10.2.3. Pengendalian Proses Penggorengan	66
10.2.4. Pengendalian Proses Pembekuan	67
10.2.5. Pengendalian Proses Penimbangan	67
10.2.6. Pengendalian Proses <i>Metal Detecting</i>	67
10.2.7. Pengendalian Proses Penyimpanan	68

BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	69
11.1. Limbah Padat	69
11.2. Limbah Cair	69
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	 72
12.1. Pengendalian Bahan Baku Daging Ayam di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 72
12.1.1. Proses Pengadaan Bahan Baku Daging Ayam di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 72
12.1.2. Syarat Umum Penerimaan Bahan Baku Daging Ayam di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 73
12.1.3. Persyaratan Pemasok Bahan Baku Dahing Ayam di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 74
12.1.4. Syarat Khusus Penerimaan Bahan Baku Daging Ayam di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further And Sausage Processing Plant</i>	 75
12.1.4.1. Pengujian Fisik	75
12.1.4.2. Pengujian Mikrobiologis	75
12.2. Aplikasi Proses Pembekuan Produk <i>Nugget</i> dengan <i>Individual Quick Freezing (IQF)</i> di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 76
12.2.1. <i>Individual Quick Freezing (IQF)</i>	77
12.2.2. Aplikasi <i>Individual Quick Freezing (IQF)</i> di PT Wonokoyo Jaya Corporindo	 78
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	 80
13.1. Kesimpulan	80
13.2. Saran	81
 DAFTAR PUSTAKA	 82

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Pabrik	8
Gambar 2.2. Denah Tata Ruang Pabrik (Skala 1:500).....	11
Gambar 7.1. <i>Vacuum Mixer</i>	43
Gambar 7.2. <i>Air Blast Freezer</i>	44
Gambar 7.3. <i>Meat Frozen Flaker</i>	44
Gambar 7.4. <i>Forming Machine</i>	45
Gambar 7.5. <i>Battering Machine</i>	46
Gambar 7.6. <i>Blower</i>	46
Gambar 7.7. <i>Machine Breeding</i>	47
Gambar 7.8. <i>Frying Machine</i>	48
Gambar 7.9. IQF tampak depan	49
Gambar 7.10. IQF tampak belakang	49
Gambar 7.11. <i>Sealer</i>	50
Gambar 7.12. <i>Metal Detector</i>	50
Gambar 7.13. <i>Trolley</i>	53
Gambar 11.1. Penanganan Proses Limbah Cair.....	71
Gambar 12.1. <i>IQF Packaged Spiral Freezer</i>	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Klasifikasi dan Standar Mutu Tepung Tapioka	25
Tabel 4.2. Standar Mutu Tepung Sagu.....	26
Tabel 4.3. Standar Mutu Tepung Jagung.....	27
Tabel 4.4. Standar Mutu Minyak Goreng.....	28
Tabel 9.1. Identifikasi Alat Kebersihan Berdasarkan Zona	62
Tabel 11.1. Standar Limbah Cair	70
Tabel 12.1. Syarat Hasil Pengujian Mikrobiologis	76

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Struktur Organisasi PT Wonokoyo Jaya Corporindo	84
Lampiran 2. Diagram Alir Pengolahan <i>Nugget</i> Di Pt Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further And Sausage Processing</i>	85