

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA TBK.  
GUNUNG ANYAR-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:  
RATNA RIKAR                      6103009104**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2012**

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA TBK.  
GUNUNG ANYAR-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

**Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Petanian  
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:  
RATNA RIKAR                      6103009104**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2012**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama: Ratna Rikar

NRP: 6103009104

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA TBK.  
GUNUNG ANYAR-SURABAYA**

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, November 2012

Yang menyatakan,



Ratna Rikar

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Gunung Anyar-Surabaya.”** yang diajukan oleh Ratna Rikar (6103009104) telah diujikan pada tanggal 8 November 2012 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

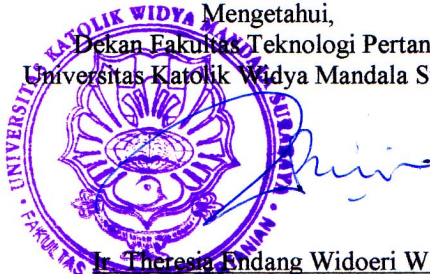
Ketua Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS

Tanggal : 10 Desember 2012

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Theresia Endang Widoeri W., MP.

Tanggal: 11-12-12

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan “**Proses Pengolahan Sosis di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Gunung Anyar-Surabaya.**” yang diajukan oleh Ratna Rikar (6103009104) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Charoen Pokphand Indonesia  
Manajer Produksi,



**PT. CHAROEN POKPHAND  
INDONESIA**  
RUNGKUT - SURABAYA

Bapak Andreanto  
Tanggal: 11 Desember 2012

Dosen Pembimbing,

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS  
Tanggal: 10 Desember 2012

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) saya yang berjudul:

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA TBK.  
GUNUNG ANYAR-SURABAYA**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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 2009.

Surabaya, November 2012



Ratna Rikar

## 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 di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk.”. Penyusunan makalah 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.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS selaku dosen pembimbing Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dan memberikan pengarahan selama pembuatan laporan ini dari awal hingga akhir.
2. Ibu Maria Elisabeth Andriani, selaku GM *Plant* PT. CPI yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja dan mengetahui lebih dalam tentang industri pengolahan pangan khususnya pengolahan sosis.
3. Bapak Sigit Trianto, selaku P & GA *Supervisor* PT. CPI yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. CPI.
4. Bapak Andreanto, selaku Manajer Produksi PT. CPI yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. CPI.
5. Bapak Woko, Bapak Arif, dan Bapak Wendy, selaku kormen PT. CPI yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis

selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. CPI.

6. Para karyawan dan operator, serta seluruh keluarga PT. CPI yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang industri pengolahan pangan dalam bidang sosis.
7. Keluarga dan sahabat penulis yang telah banyak memberi dukungan, semangat serta doa selama penyusunan laporan PKIPP.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 01 November 2012



## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Metode.....	3
1.4. Tempat dan Waktu.....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	4
2.1. Sejarah Perusahaan .....	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan .....	7
2.2.1. Visi .....	7
2.2.2. Misi .....	8
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik .....	8
2.3.1. Lokasi Pabrik .....	8
2.3.2. Tata Letak Pabrik .....	14
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI .....	19
3.1. Struktur Organisasi .....	19
3.2. Tugas dan Kualifikasi Karyawan .....	21
3.3. Karyawan .....	27
3.4. Kesejahteraan Karyawan .....	29
3.4.1. Gaji Karyawan .....	29
3.4.2. Tunjangan dan Fasilitas .....	29

<b>BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....</b>	<b>33</b>
4.1. Bahan Baku .....	33
4.1.1. Daging Ayam .....	33
4.1.2. Minyak Nabati .....	34
4.2. Bahan Pembantu .....	35
4.2.1. Pati Tapioka .....	35
4.2.2. Air .....	35
4.2.3. Gula .....	37
4.2.4. Garam .....	38
4.2.5. Merica .....	38
4.2.6. Bawang Putih .....	39
4.2.7. Natrium Nitrit .....	39
4.3. Selongsong .....	40
4.3.1. Selongsong Alami .....	40
4.3.2. Selongsong Buatan .....	40
<b>BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....</b>	<b>42</b>
5.1. Proses Pengolahan Sosis .....	43
<b>BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN .....</b>	<b>53</b>
6.1. Pengemasan .....	53
6.1.1. Kemasan Plastik .....	55
6.1.2. Kemasan Karton .....	57
6.2. Penyimpanan .....	59
6.2.1. Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	60
6.2.2. Penyimpanan Kemasan .....	60
6.2.3. Penyimpanan Produk .....	60
<b>BAB VII. MESIN DAN PERALATAN .....</b>	<b>62</b>
7.1. Spesifikasi Mesin .....	62
7.2. Spesifikasi Peralatan .....	67

BAB VIII. SUMBER DAYA .....	71
8.1. Jenis dan Jumlah Daya yang Digunakan .....	71
8.1.1. Sumber Daya Manusia .....	71
8.1.2. Sumber Daya Listrik .....	72
8.1.3. Bahan Bakar .....	72
8.2. Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang .....	73
BAB IX. SANITASI .....	74
9.1. Sanitasi Air .....	75
9.2. Sanitasi Bahan Baku .....	76
9.3. Sanitasi Ruang Pengolahan .....	76
9.4. Sanitasi Peralatan .....	77
9.5. Sanitasi Pekerja .....	77
BAB X. PENGAWASAN MUTU .....	79
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku .....	80
10.1.1. Pengawasan Mutu Daging Ayam .....	81
10.2. Pengawasan Mutu Bahan Pembantu .....	81
10.3. Pengawasan Mutu Proses Produksi .....	82
10.4. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....	82
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....	85
11.1. Limbah Padat .....	85
11.2. Limbah Cair .....	86
BAB XII. TUGAS KHUSUS SANITASI .....	88
12.1. Sanitasi Air .....	88
12.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	89
12.3. Sanitasi Ruang Pengolahan .....	90
12.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan .....	91
12.5. Sanitasi Pekerja .....	91

BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN .....	93
13.1. Kesimpulan .....	93
13.2. Saran .....	93
DAFTAR PUSTAKA .....	94

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Denah Lokasi PT. CPI .....	13
Gambar 2.2 Tata Letak PT. CPI .....	17
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. CPI .....	26
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Sosis .....	46
Gambar 6.1. Ukuran Kertas Gelombang .....	58
Gambar 6.2. Jenis Kertas Gelombang .....	59
Gambar 7.1. <i>Meat Mincer</i> .....	62
Gambar 7. 2. <i>Emulsifier</i> .....	63
Gambar 7. 3. <i>SS Pump</i> .....	64
Gambar 7. 4. <i>Stuffer</i> .....	64
Gambar 7. 5. <i>Smoke House</i> .....	65
Gambar 7. 6. <i>Sausage Cutting Machine</i> Tampak Samping .....	65
Gambar 7. 7. <i>Sausage Cutting Machine</i> Tampak Depan .....	66
Gambar 7. 8. <i>Vacuum Packing Machine</i> .....	66
Gambar 7. 9. <i>Metal Detector</i> dan <i>Check Weighter</i> .....	67
Gambar 7. 10. <i>Carton Sealer</i> .....	68
Gambar 7. 11. <i>Belt Conveyor</i> .....	68
Gambar 7. 12. <i>Meat Car</i> .....	69
Gambar 7. 13. Troli .....	69
Gambar 7. 14. Keranjang .....	70
Gambar 7. 15. Palet .....	70

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian Karyawan PT. CPI .....	26
Tabel 3.2. Jam Kerja Karyawan <i>Non-Shift</i> PT. CPI .....	28
Tabel 3.3. Jam Kerja Karyawan <i>Shift</i> PT. CPI .....	28
Tabel 4.1. Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan .....	37
Tabel 6.1. Permeabilitas Plastik yang Fleksibel Terhadap N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> , dan H <sub>2</sub> O .....	55
Tabel 10.1. Standar Mutu Mikrobiologis Daging Ayam .....	81
Tabel 10.2. Standar Mutu Pati Tapioka .....	82
Tabel 10.3. Pengawasan Proses dan Kontrol Mutu pada Pengolahan Sosis	83
Tabel 10.4. Syarat Mutu Sosis Ayam .....	84
Tabel 12.1. Standar Mutu Air Bersih .....	89