

**PROSES PENGOLAHAN *CHICKEN NUGGET*  
DI PT.WONOKOYO JAYA CORPORINDO  
FURTHER AND SAUSAGE PROCESSING PLANT  
LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI  
PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:**

**SAMUEL GUNAWAN N.H.**

**NRP. 6103010007**

**THOMAS THEOFILUS**

**NRP. 6103010122**

**FEBRY ARDIYANTO**

**NRP. 6103010152**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2014**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH**

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

Nama : Samuel Gunawan N.H., Thomas Theofilus, Febry A.  
NRP : 6103010007, 6103010122, 6103010152

Menyetujui Laporan Pratek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:  
Judul :

**Proses Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. Wonokoyo Jaya  
Corporindo Further and Sausage Processing Plant**

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 laporan ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Mei 2014  
Yang menyatakan,



Samuel Gunawan N.H.



Thomas Theofilus



Febry Ardiyanto

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant**”, yang diajukan oleh Samuel Gunawan N.H. (6103010007), Thomas Theofilus (6103010122), Febry Ardiyanto (6103010152), telah diujikan dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Anita Maya Sutedja. S.TP., M.Si.

Tanggal: 3 Juli 2014

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,




Ir. Adrianus Rulianto Utomo. MP.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant**”, yang diajukan oleh Samuel Gunawan N.H. (6103010007), Thomas Theofilus (6103010122), Febry Ardiyanto (6103010152), telah diujikan dan disetujui lulus oleh Tim Penguji.

|  |  |
|--|--|
| PT. Wonokoyo Jaya Corporindo<br>Further and Sausage Processing<br>Plant            | Dosen Pembimbing   |
| <b>PT. Wonokoyo Jaya Corporindo<br/>Further &amp; Sausage Processing Plant</b>     |  |
|  | <u>Anita Maya Sutedja, S.TP.M.Si.</u>  |
| <u>Yopie Okto Dwivanto</u><br>Plant manager  | Tanggal :  |
| Tanggal:   |  |

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

### **Proses Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant**

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 2012.

Surabaya, 20 Mei 2014



Samuel Gunawan N.H.

Thomas Theofilus

Febry Ardiyanto

Samuel Gunawan N.H (NRP. 6103010007), Thomas Theofilus (NRP. 6103010122), Febry Ardiyanto (NRP. 6103010152). **Proses Pengolahan Chicken Nugget di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.**

Di bawah bimbingan:

Anita Maya Sutedja. S.TP.,M.Si.

## ABSTRAK

Nugget merupakan produk olahan daging ayam restrukturisasi (*restructured meat*) yang memiliki kandungan gizi tinggi terutama protein. *Restructured meat* adalah potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian direkatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi produk olahan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant merupakan salah satu industri yang baru saja mengembangkan usahanya dalam pengolahan dan inovasi produk nugget ayam sejak tahun 2006. Perusahaan ini terletak di Jl. Bintoro no. 51, Desa Wonokoyo, Beji, Pasuruan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo memiliki struktur organisasi lini dan staff. Tata letak pabrik PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant adalah *product layout*. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant memiliki 3 jenis produk nugget, yaitu nugget Goldstar, nugget 808 dan nugget TOP. Proses produksi *chicken nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant meliputi persiapan bahan baku dan bahan pembantu, penghalusan, *mixing, cooling, forming, battering, breading, frying*, dan *packaging*. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant juga melakukan Proses sanitasi dan pengawasan mutu yang meliputi sanitasi air, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi gedung dan lingkungan pabrik, sanitasi mesin dan peralatan serta sanitasi pekerja, pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu selama proses produksi hingga produk akhir ke tangan konsumen serta proses pengolahan limbah.

Kata kunci: *chicken nugget*, proses pengolahan *chicken nugget*.

Samuel Gunawan N.H (NRP. 6103010007), Thomas Theofilus (NRP. 6103010122), Febry Ardiyanto (NRP. 6103010152). **Processing of Chicken Nugget at PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.**

Advisory Committee:

Anita Maya Sutedja. S.TP.,M.Si.

### **ABSTRACT**

Nugget is a product processed chicken restructuring (restructured meat) that has a high nutrient content, especially protein. Restructured meat is a relatively small piece of meat and irregular, then combined back into a larger size into refined products. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant is one industry that has just expanded its business in the processing of chicken nuggets and product innovation since 2006. Company is located at Jl. Bintoro no. 51, Village Wonokoyo, Beiji, Pasuruan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant have line and staff organizational structure. The layout of the PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant is a product layout. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant has 3 types of products nuggets, namely Goldstar nuggets, 808 nuggets and TOP nugget. Production processes chicken nuggets in PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant includes the preparation of raw materials and auxiliary materials, refining, mixing, cooling, forming, battering, breading, frying and packaging. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant also make sanitary and quality control processes that include water sanitation, sanitation materials and auxiliary materials, environmental sanitation and factory buildings, machinery and equipment as well as sanitary worker sanitation, quality control of raw materials and auxiliary materials for process production to final product into the hands of consumers as well as the sewage treatment process.

Keywords: chicken nugget, chicken nugget processing

## 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 *Chicken Nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.”. 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. Anita Maya Sutedja. S.TP, M.Si selaku dosen pembimbing 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. Bapak Yopie Okto Dwiyanto, selaku *Plant Manager* PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja dan mengetahui lebih dalam tentang industri pengolahan pangan khususnya pengolahan *Chicken Nugget*.
3. Bapak Suhardi, selaku Kepala Bagian HCBBS PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.
4. Bapak M. Irsan Yakub, selaku Kepala Bagian Produksi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah



meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.

5. Ibu Ristiana, selaku Kepala seksi premix PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.
6. Ibu Riska Oktaviana, selaku Kepala Bagian Quality Control PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.
7. Bapak Nur Cahyo, selaku Kepala Bagian Engineering yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta membimbing penulis selama melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.
8. Para karyawan dan operator, serta seluruh keluarga PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang industri pengolahan pangan dalam bidang sosis.
9. Keluarga dan sahabat penulis yang telah banyak memberi dukungan, semangat serta doa selama penyusunan laporan PKIPP.

Akhir kata, semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Mei 2013

# DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| ABSTRAK .....  | i       |
| ABSTRACT .....   | ii      |
| KATA PENGANTAR .....                                       | iii     |
| DAFTAR ISI .....   | v       |
| DAFTAR TABEL .....   | viii    |
| DAFTAR GAMBAR .....  | ix      |
| BAB I. PENDAHULUAN .....                                   | 1       |
| 1.1. Latar Belakang .....                                  | 1       |
| 1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ..... | 2       |
| 1.3. Metode Pelaksanaan .....                              | 2       |
| 1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....                     | 3       |
| BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....                     | 4       |
| 2.1. Sejarah Perusahaan .....                              | 4       |
| 2.2. Visi dan Misi Perusahaan .....                        | 5       |
| 2.2.1. Visi .....  | 6       |
| 2.2.2. Misi .....  | 6       |
| 2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....                     | 7       |
| 2.3.1. Lokasi Pabrik.....                                  | 7       |
| 2.3.2. Tata Letak Pabrik .....                             | 10      |
| BAB III. STRUKTUR ORGANISASI .....                         | 18      |
| 3.1. Bentuk Perusahaan .....                               | 18      |
| 3.2. Struktur Organisasi .....                             | 19      |
| 3.3. Tugas dan Kualifikasi Karyawan .....                  | 28      |
| 3.4. Karyawan .....  | 31      |
| 3.5. Kesejahteraan Karyawan.....                           | 33      |
| 3.5.1. Gaji Karyawan.....                                  | 33      |
| 3.5.2. Tunjangan dan Fasilitas.....                        | 34      |
| BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....                | 36      |
| 4.1. Bahan baku .....                                      | 36      |
| 4.1.1. Daging Ayam .....                                   | 36      |
| 4.2. Bahan Pembantu .....                                  | 37      |
| 4.2.1. Minyak Goreng .....                                 | 37      |

|  |           |
|--|-----------|
| 4.2.2. Bahan Pengisi .....                                 | 38        |
| 4.2.3. Air .....   | 39        |
| 4.2.4. Gula Rafinasi.....                                  | 39        |
| 4.2.5. Garam .....   | 39        |
| 4.2.6. Bumbu-Bumbu .....                                   | 41        |
| 4.2.7. Emulsi Oil .....                                    | 42        |
| 4.2.8. Batter Mix .....                                    | 43        |
| 4.2.9. <i>STPP (Sodium Tripolyphospate)</i> .....          | 43        |
| 4.2.10. Bahan Breadding.....                               | 44        |
| <b>BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....</b>                      | <b>45</b> |
| 5.1. Proses Pengolahan Nugget .....                        | 46        |
| <b>BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN .....</b>            | <b>53</b> |
| 6.1. Proses Pengemasan Nugget .....                        | 46        |
| 6.2. Pengemasan .....                                      | 57        |
| 6.2.1. Kemasan Plastik .....                               | 59        |
| 6.2.2. Nilon atau Poliamida (PA) .....                     | 61        |
| 6.2.3. Kemasan Kortan .....                                | 62        |
| 6.3. Penyimpanan .....                                     | 65        |
| 6.3.1. Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....     | 65        |
| 6.3.2. Penyimpanan Kemasan .....                           | 66        |
| 6.3.3. Penyimpanan Produk .....                            | 66        |
| <b>BAB VII. MESIN dan PERALATAN.....</b>                   | <b>67</b> |
| 7.1. Spesifikasi Mesin .....                               | 67        |
| 7.2. Spesifikasi Peralatan .....                           | 71        |
| <b>BAB VIII. SUMBER DAYA .....</b>                         | <b>74</b> |
| 8.1. Jenis dan Jumlah Daya yang Digunakan .....            | 74        |
| 8.1.1. Sumber Daya Manusia .....                           | 74        |
| 8.1.2. Sumber Daya Listrik .....                           | 75        |
| 8.1.3. Bahan Bakar .....                                   | 76        |
| 8.2. Perawatan, Peralatan dan Penyediaan Suku Cadang ..... | 76        |
| <b>BAB IX. SANITASI.....</b>                               | <b>77</b> |
| 9.1. Sanitasi .....  | 77        |
| 9.1.1. Sanitasi Air .....                                  | 78        |
| 9.1.2. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....        | 78        |
| 9.1.3. Sanitasi Gedung dan Lingsuangan Pabrik .....        | 79        |
| 9.1.4. Sanitasi Mesin dan Peralatan .....                  | 80        |
| 9.1.5. Sanitasi Pekerja .....                              | 80        |

|   |         |
|---|---------|
| BAB X. PENGAWASAN MUTU.....   | 84      |
| 10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku .....  | 85      |
| 10.1.1. Pengawasan Mutu Daging Ayam .....   | 85      |
| 10.2. Pengawasan Mutu Bahan Pembantu .....  | 86      |
| 10.3. Pengawasan Mutu Proses Produksi .....                                       | 88      |
| 10.3.1. Pengawasan Mutu Saat Produksi .....                                       | 89      |
| 10.4. Pengawasan Mutu Produk Akhir .....  | 89      |
| <br>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....   | <br>91  |
| 11.1. Limbah Cair .....   | 92      |
| 11.2. Limbah Padat .....  | 94      |
| <br>BAB XII. TUGAS KHUSUS .....   | <br>95  |
| 12.1. Penentuan CCP pada Proses Pengolahan Nugget Ayam .....                      | 98      |
| 12.2. Penentuan CCP pada Pembekuan, Pengemasan dan Distribusi.                    | 104     |
| 12.3. Penentuan CCP pada Proses Penerimaan Bahan Baku dan Bahan<br>Pembantu ..... | 109     |
| <br>BAB XIII. KESIMPULAN dan SARAN .....  | <br>117 |
| 13.1. Kesimpulan .....  | 117     |
| 13.2. Saran .....   | 117     |
| <br>DAFTAR PUSTAKA .....  | <br>118 |

## DAFTAR TABEL

|            | Halaman   |
|------------|---|
| Tabel 3.1  | Jam Kerja Kepala Bagian, Administrasim dan <i>Plant Manager</i> PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant ..... 32                                    |
| Tabel 3.2  | Jam Kerja Karyawan Bulanan Bagian Produksi, <i>Premix, Quality Control, Engineering</i> dan Warehouse PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant... 32 |
| Tabel 3.3  | Jam Kerja Karyawan Harian PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant..... 33   |
| Tabel 3.4  | Hasil EPR pada Ekstrak Jenis Teh ..... 20   |
| Tabel 4.1  | Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan ..... 40   |
| Tabel 4.2  | Kualitas Gula Rafinasi Menurut SNI Tahun 2006 ..... 41  |
| Tabel 4.3  | Isolated Soy Protein PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant ..... 42   |
| 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 ..... 60   |
| Tabel 10.1 | Spesifikasi Bahan Pembantu Produk Nugget ..... 87   |
| Tabel 11.1 | Perbandingan Hasil Uji Laboratorium Limbah Nugget.... 94  |
| Tabel 12.1 | <i>Critical Control Point</i> Proses Nugget Ayam ..... 101  |
| Tabel 12.2 | <i>Critical Control Point</i> Pembekuan, Pengemasan dan Distribusi ..... 107  |
| Tabel 12.3 | <i>Critical Control Point</i> Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu ..... 112  |

## DAFTAR GAMBAR

|            | Halaman   |
|------------|---|
| Gambar 2.1 | Denah Lokasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo<br>Further and Sausage Processing Plant ..... 11                    |
| Gambar 2.2 | Tata Letak PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and<br>Sausage Processing Plant ..... 15                      |
| Gambar 2.3 | Tata Letak Ruang Produksi Nugget PT. Wonokoyo Jaya<br>Corporindo Further and Sausage Processing Plant..... 16 |
| Gambar 3.1 | Struktur Lini ..... 23  |
| Gambar 3.2 | Sturuktur Fungsional ..... 24   |
| Gambar 3.3 | Struktur Lini dan Staff..... 26   |
| Gambar 3.4 | Struktur Organisasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo<br>Further and Sausage Processing Plant ..... 27             |
| Gambar 5.1 | Persiapan Bahan Pembantu ..... 46   |
| Gambar 5.2 | Persiapan Bahan Baku Ayam ..... 47  |
| Gambar 5.3 | Proses Pembuatan Nugget Ayam ..... 48   |
| Gambar 6.1 | Proses Pengemasan Nugget ..... 56   |
| Gambar 6.2 | Desain Kemasan PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further<br>and Sausage Processing Plant ..... 59                  |
| Gambar 6.3 | Ukuran Kertas Gelombang ..... 64  |
| Gambar 6.4 | Jenis Karton..... 64  |
| Gambar 7.1 | <i>Meat Deboning Machine</i> ..... 67   |
| Gambar 7.2 | <i>Mixer</i> ..... 68   |
| Gambar 7.3 | <i>Air Blast Freezer</i> ..... 68   |
| Gambar 7.4 | <i>Forming</i> ..... 69   |
| Gambar 7.5 | <i>Fryer</i> ..... 69   |
| Gambar 7.6 | <i>Air Blast Semi Contact</i> ..... 70  |

|             |  |     |
|-------------|--|-----|
| Gambar 7.7  | <i>Batter</i> .....  | 70  |
| Gambar 7.8  | Timbangan Digital.....   | 71  |
| Gambar 7.9  | <i>Metal Detector</i> .....  | 71  |
| Gambar 7.10 | <i>Cartoon Sealer</i> .....  | 72  |
| Gambar 7.11 | <i>Meat Cart</i> .....   | 72  |
| Gambar 7.12 | Keranjang .....  | 73  |
| Gambar 9.1  | Sepatu Boot .....  | 83  |
| Gambar 9.2  | Masker .....   | 83  |
| Gambar 9.3  | Topi .....   | 83  |
| Gambar 9.4  | Sarung Tangan .....  | 83  |
| Gambar 11.1 | Penanganan Proses Limbah Cair .....                                      | 93  |
| Gambar 12.1 | Diagram Pohon Penentuan CCP .....  | 97  |
| Gambar 12.2 | Diagram Pohon Penentuan CCP Tahap Penyimpanan Bahan Baku .....           | 100 |
| Gambar 12.3 | Diagram Pohon Penentuan CCP Tahap Pembekuan .....                        | 106 |
| Gambar 12.4 | Diagram Pohon Penentuan CCP Tahap Penerimaan Bahan Baku Ayam Segar ..... | 111 |