

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS MERAH  
DI PT. WONKOYO JAYA CORPORINDO  
UNIT *FURTHER AND SAUSAGE PROCESSING*  
PASURUAN-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

<b>YOSEPHINE NATASHYA A.</b>	<b>6103016055</b>
<b>NATASHIA LILIANI L.</b>	<b>6103016087</b>
<b>AGNES JEANNITA</b>	<b>6103016154</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2019**

PROSES PENGOLAHAN SOSIS MERAH  
DI PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO  
UNIT *FURTHER AND SAUSAGE PROCESSING*  
PASURUAN-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:**

<b>YOSEPHINE NATASHYA A.</b>	<b>6103016055</b>
<b>NATASHIA LILIANI L.</b>	<b>6103016087</b>
<b>AGNES JEANNITA</b>	<b>6103016154</b>

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Yosephine Natasha A., Natashia Liliani L., Agnes Jeannita  
NRP : 6103016055, 6103016087, 6103016154

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan-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, 12 Juli 2019

Yang menyatakan,



Yosephine Natasha A.


Natashia Liliani L.

Agnes Jeannita

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan Judul **“Proses Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan-Jawa Timur”** yang diajukan oleh Yosephine Natashya A. (6103016055), Natashia Liliani L. (6103016087), Agnes Jeannita (6103016154) telah diujikan pada tanggal 24 Juni 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

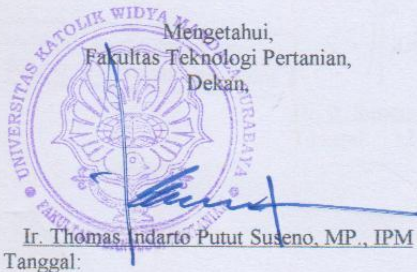
Ketua Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

Tanggal: 12-7-2019

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Dekan,



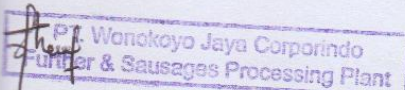
Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM  
Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul "**Proses Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Pasuruan-Jawa Timur**" yang diajukan oleh Yosephine Natashya A. (6103016055), Natashia Liliani L. (6103016087), Agnes Jeannita (6103016154) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo  
Assistant Plant Manager,

Dosen Pembimbing,



Suhardi  
Tanggal:



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si  
Tanggal: 12-7-2019

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**Proses Pengolahan Sosis Merah  
di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo  
Unit *Further And Sausage Processing*  
Pasuruan-Jawa Timur**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kejarjanaan 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 kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami 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 (c) tahun 2010).

Surabaya, 12 Juli 2019



Yosephine Natashya A.

Natashia Liliani L.

Agnes Jeannita

Yosephine Natashya A. (6103016055), Natashia Liliani L. (6103016087), Agnes Jeannita (6103016154). **Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan, Jawa Timur.**

Di bawah bimbingan: Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

## ABSTRAK

Sosis merupakan produk olahan daging rekonstruksi. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo merupakan pencetus pertama adanya sosis merah berbahan baku daging ayam. Unit pengolahan daging ayam yang didirikan pada tahun 2006 tersebut terletak di Jalan Bintoro 51, Dusun Wonokoyo, Gunung Gangsir, Beji, Pasuruan-Jawa Timur. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo memiliki struktur organisasi berbentuk lini. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis merah adalah karkas ayam, tepung tapioka, tepung sagu, *texturized vegetable protein* (TVP), *isolate soy protein* (ISP), pewarna makanan (Ponceau 4R), bahan pengawet alami, minyak goreng, air, dan es. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* melakukan sanitasi terhadap bahan baku, peralatan, mesin, dan pekerja. Pengendalian mutu dilakukan mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, hingga produk jadi. Limbah cair dan limbah padat akan diproses terlebih dahulu sebelum dibuang. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* menjalankan proses produksi yang sesuai dengan ISO 9001:2015 dan syarat halal yang ditetapkan oleh MUI sehingga sosis merah yang diproduksi dapat dijamin mutu dan kehalalan produknya.

Kata kunci: sosis merah, produk rekonstruksi, pengolahan sosis merah

Yosephine Natashya A. (6103016055), Natashia Liliani L. (6103016087), Agnes Jeannita (6103016154). **Processing of Red Sausage at PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing Pasuruan, East Java.***

Advisory Committee: Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

## ABSTRACT

Sausage is a reconstructed meat product. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo is the first manufactory that produce chicken red sausage. Further processing unit which was built in 2006 is located at Bintoro Street 51, Dusun Wonokoyo, Gunung Gangsir, Beji, Pasuruan, East Java. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo has line organization structure. The ingredient that used in red sausage processing is chicken carcass, tapioca flour, sago flour, texturized vegetable protein (TVP), isolate soy protein (ISP), food colouring (Ponceau 4R), natural preservative, oil, water, and ice. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing conduct raw material, equipment, machine and worker sanitation. The quality of products are controled from raw material, additional ingredients, production process, to finished good. Liquid and solid waste will be processed before thrown into the environment. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing runs a production processes that are correspond with ISO 9001:2015 and the halal requirements set by MUI so that the quality of red sausage product can be guaranteed.

Keywords: red sausage, reconstructed meat product, red sausage processing



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan-Jawa Timur**”. Penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak Suhardi selaku pendamping dari PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah menyediakan waktu untuk membimbing penulis.
3. Seluruh staf dan karyawan dari PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further and Sausage Processing* Pasuruan atas pengarahan dan kerjasamanya.
4. Orang tua, keluarga, dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
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. Keadaan Umum Perusahaan .....	4
2.1.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	4
2.1.2. Visi dan Misi Perusahaan .....	7
2.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	7
2.2.1. Lokasi Pabrik.....	7
2.2.2. Tata Letak Pabrik .....	11
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	15
3.1. Bentuk dan Struktur Organisasi .....	15
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	17
3.2.1. Deskripsi Tugas Setiap Bagian.....	17
3.2.2. Kualifikasi Karyawan.....	20
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	21
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....	24
4.1. Bahan Baku.....	24
4.2. Bahan Pembantu .....	24
4.2.1. Tepung Tapioka.....	25
4.2.2. <i>Texturized Vegetable Protein</i> (TVP) .....	26
4.2.3. Tepung Sagu.....	26

4.2.4.	<i>Isolate Soy Protein (ISP)</i> .....	27
4.2.5.	Pewarna Makanan .....	28
4.2.6.	Bahan Pengawet .....	28
4.2.7.	Minyak Goreng .....	29
4.2.8.	Air dan Es .....	29
<b>BAB V. PROSES PRODUKSI</b> .....		31
5.1.	Pengertian dan Proses Pengolahan.....	31
5.2.	Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	34
<b>BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI</b> .....		47
6.1.	Pengemasan .....	47
6.2.	Penyimpanan.....	48
6.3.	Distribusi .....	49
<b>BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN</b> .....		50
7.1.	Macam, Jumlah, Spesifikasi Mesin dan Peralatan .....	50
7.1.1.	Mesin.....	50
7.1.1.1.	<i>Meat Deboning Machine (MDM)</i> .....	50
7.1.1.2.	<i>Vacuum Mixer</i> .....	51
7.1.1.3.	<i>Bowl Cutter</i> .....	52
7.1.1.4.	<i>Stuffer</i> .....	52
7.1.1.5.	<i>Smoke House</i> .....	53
7.1.1.6.	<i>Sausage Cutter</i> .....	54
7.1.1.7.	<i>Vacuum Sealer</i> .....	54
7.1.1.8.	<i>Air Blast Freezer (ABF)</i> .....	55
7.1.1.9.	<i>Cooler Unit</i> .....	56
7.1.1.10.	<i>Metal Detector</i> .....	56
7.1.1.11.	<i>Flake Ice</i> .....	57
7.1.1.12.	Mesin <i>Thermoforming</i> .....	58
7.1.1.13.	<i>Generator Set (Genset)</i> .....	58
7.1.2.	Peralatan.....	59
7.1.2.1.	Timbangan .....	59
7.1.2.2.	Keranjang Plastik.....	60
7.1.2.3.	Meja <i>Stainless Steel</i> .....	60
7.1.2.4.	<i>Meat Cart</i> .....	61
7.1.2.5.	<i>Trolley</i> .....	61
7.1.2.6.	Kereta Dorong.....	63
7.2.	Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang.....	63
<b>BAB VIII. DAYA YANG DIGUNAKAN</b> .....		65
8.1.	Sumber Daya Manusia.....	65
8.2.	Sumber Daya Listrik.....	67

8.3. Bahan Bakar.....	68
<b>BAB IX. SANITASI PABRIK .....</b>	<b>69</b>
9.1. Sanitasi Pabrik .....	69
9.2. Sanitasi Peralatan.....	69
9.3. Sanitasi Bahan Baku .....	70
9.4. Sanitasi Pekerja.....	70
<b>BAB X. PENGENDALIAN MUTU.....</b>	<b>74</b>
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	75
10.1.1. BBAO.....	75
10.1.2. <i>Seasoning</i> .....	77
10.1.3. Bahan Pengemas .....	77
10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	78
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	79
<b>BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH .....</b>	<b>81</b>
11.1. Pengolahan Limbah Cair .....	82
11.2. Pengolahan Limbah Padat .....	87
<b>BAB XII. TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>88</b>
12.1. Jaminan Halal di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo	
Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	88
12.1.1. Sistem Jaminan Halal .....	87
12.1.2. Dokumen Halal .....	90
12.2. Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015	
di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo	
Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	99
12.2.1. Tujuh Prinsip ISO 9001:2015 .....	100
12.2.1.1. <i>Customer Focus</i> .....	100
12.2.1.2. <i>Leadership</i> .....	101
12.2.1.3. <i>Engagement of People</i> .....	101
12.2.1.4. <i>Process Approach</i> .....	102
12.2.1.5. <i>Improvement</i> .....	102
12.2.1.6. <i>Evidence based on Decision Making</i> .....	102
12.2.1.7. <i>Relationship Management</i> .....	103
12.2.2. Sepuluh Klausul ISO 9001:2015 .....	103
12.2.2.1. <i>Scoop</i> (Ruang Lingkup) .....	104
12.2.2.2. <i>Normative Reference</i> (Acuan Normatif) .....	104
12.2.2.3. <i>Terms and Definition</i> (Istilah dan Definisi) .....	104
12.2.2.4. <i>Context of The Organization</i>	
(Konteks Organisasi) .....	108
12.2.2.5. <i>Leadership</i> (Kepemimpinan) .....	108

12.2.2.6. <i>Planning</i> (Perencanaan) .....	109
12.2.2.7. <i>Support</i> (Pendukung) .....	109
12.2.2.7.1. Sumber Daya.....	110
12.2.2.7.2. Kompetensi .....	110
12.2.2.7.3. Kesadaran .....	111
12.2.2.7.4. Komukasi.....	111
12.2.2.7.5. Informasi Terdokumentasi .....	112
12.2.2.8. <i>Operation</i> (Operasional) .....	112
12.2.2.9. <i>Performance Evaluation</i> (Evaluasi Kerja) .....	113
12.2.2.10. <i>Improvement</i> (Peningkatan) .....	113
12.3. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pengolahan Sosis Merah .....	114
12.3.1. Penentuap CCP Pada Proses Pengolahan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and</i> <i>Sausage Processing</i> .....	120
12.3.2. Penentuan CCP Pada Pembekuan, Pengemasan, dan Distribusi di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	126
12.3.3. Penentuan CCP Pada Proses Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu untuk Pembuatan Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and</i> <i>Sausage Processing</i> .....	130
BAB XIII. PENUTUP .....	138
13.1. Kesimpulan .....	138
13.2. Saran .....	139
DAFTAR PUSTAKA .....	143

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Syarat Mutu Tepung Tapioka per 100 gram Bahan .....	25
Tabel 4.2. Kandungan Gizi TVP Hasil Ekstruksi Thermoplastis .....	26
Tabel 4.3. Syarat Mutu Tepung Sagu .....	27
Tabel 10.1. SNI Mutu Fisik Karkas Ayam .....	76
Tabel 10.2. Titik Kritis Masing-Masing CCP Proses Produksi Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	78
Tabel 10.3. Standar Masing-masing Tahap Produksi Sosis Merah di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	79
Tabel 11.1. Standar Limbah Cair Berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Jawa Timur No. 45 Tahun 2002 .....	83
Tabel 12.1 Borang Audit Halal Internal Pada Bagian Produksi .....	93
Tabel 12.2. <i>Critical Control Point</i> Proses Sosis Merah.....	123
Tabel 12.3. <i>Critical Control Point</i> Pembekuan, Pengemasan dan Distribusi.....	128
Tabel 12.4. <i>Critical Control Point</i> Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu .....	133

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	8
Gambar 2.2. Tata Letak Mesin dan Ruang Produksi Sosis .....	13
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	18
Gambar 5.1. Sosis Ayam Merah NgeTop .....	32
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	35
Gambar 5.3. Diagram Alir Proses Lanjutan Pembuatan Sosis di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	37
Gambar 7.1. MDM .....	51
Gambar 7.2. <i>Vacuum Mixer</i> .....	51
Gambar 7.3. <i>Bowl Cutter</i> .....	52
Gambar 7.4. <i>Stuffer</i> .....	53
Gambar 7.5. <i>Smoke House</i> .....	53
Gambar 7.6. <i>Sausage Cutter</i> .....	54
Gambar 7.7. <i>Vacuum Sealer</i> .....	55
Gambar 7.8. <i>Air Blast Freezer</i> .....	55
Gambar 7.9. <i>Cooler Unit</i> .....	56
Gambar 7.10. <i>Metal Detector</i> .....	57
Gambar 7.11. <i>Flake Ice</i> .....	57
Gambar 7.12. Mesin <i>Thermoforming</i> .....	58
Gambar 7.13. <i>Genset</i> .....	59
Gambar 7.14. Timbangan .....	59



Gambar 7.15. Keranjang Plastik.....	60
Gambar 7.16. Meja <i>Stainless Steel</i> .....	61
Gambar 7.17. <i>Meat Cart</i> .....	61
Gambar 7.18. <i>Trolley Smoke</i> .....	62
Gambar 7.19. <i>Trolley Air Blast Freezer</i> .....	62
Gambar 7.20. Kereta Dorong.....	63
Gambar 11.1. Penanganan Proses Limbah Cair.....	82
Gambar 12.1. Label Halal Majelis Ulama Indonesia.....	88
Gambar 12.2. Sertifikat Halal Daging Olahan .....	95
Gambar 12.3. Status Implementasi SJH .....	97
Gambar 12.4. Sertifikat Sistem Jaminan Halal .....	98
Gambar 12.5. Diagram Pohon Penentuan CCP .....	119
Gambar 12.6. Diagram Pohon Penentuan CCP Tahap Penyimpanan Bahan Baku .....	122
Gambar 12.7. Diagram Pohon Penentuan CCP Tahap Pembekuan .....	127
Gambar 12.8. Diagram Pohon Penerimaan CCP Tahap Baku Ayam Segar.....	132

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rincian Penggunaan Daya Listrik untuk Kantor dan Ruang Produksi .....	141
Lampiran 2. Tata Letak PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i> .....	142