

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO AYAM DI PT.  
AROMADUTA RASAPRIMA**

**PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

**ERICA GIOVANNI HARYANTO NYOTODIARDJO**  
**NRP 6103015087**

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

**PROSES PENGOLAHAN BAKSO AYAM DI PT. AROMADUTA  
RASAPRIMA**

**PRAKTER 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

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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo  
NRP : 6103015087

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya:

**Judul: "Proses Pengolahan Bakso Ayam di PT. Aromaduta Rasaprima"**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library*  
Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik  
sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat  
dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Januari 2019

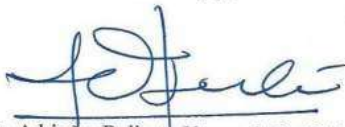


Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo

## LEMBAR PENGESAHAN

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Bakso Ayam di PT. Aromaduta Rasaprima”** yang diajukan oleh Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo (6103015087) telah diujikan pada tanggal 14 Januari 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.

Tanggal:

Mengetahui,



Ir. Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN


Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul "Proses Pengolahan Bakso Ayam di PT. Aromaduta Rasaprima Denpasar", yang diajukan oleh Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo (NRP. 6103015087), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Aromaduta Rasaprima Denpasar  
Pembimbing Lapangan,

  
Wayan Rinata, S.Pd.

Tanggal:

Dosen Pembimbing,

  
Ir. Adrianus Rulianto Utomo,  
MP., IPM.

Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa Laporan PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN saya yang berjudul:

**“Proses Pengolahan Bakso Ayam di PT. Aromaduta Rasaprima”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan 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 dikenakan 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 2010).



Surabaya, 23 Januari 2019

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo".

Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo

Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo (6103015087). **Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan Proses Pengolahan Bakso Ayam di PT. Aromaduta Rasaprima**

Di bawah bimbingan: Ir. Adrianus Ruliato Utomo, MP., IPM

### **ABSTRAK**

Bakso adalah salah satu makanan yang banyak digemari oleh banyak kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Bakso dikonsumsi sebagai pelengkap lauk atau dapat juga langsung dimakan sebagai makanan utama. PT. Aromaduta Rasaprima merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi bakso ayam sejak tahun 1980, sehingga saya memilih PT. Aromaduta Rasaprima sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dapat memberikan pengalaman yang bermanfaat. PKIPP di PT. Aromaduta Rasaprima berlangsung pada tanggal 10 Juli hingga 4 Agustus 2018. PT. Aromaduta Rasaprima terletak di Jalan By Pass Ngurah Rai No.555x, Pesanggaran, Denpasar. PT. Aromaduta Rasaprima merupakan suatu perusahaan dengan struktur organisasi garis dan staf. Jumlah karyawan yang bekerja di PT. Aromaduta Rasaprima sebanyak 365 orang. Proses produksi di PT. Aromaduta Rasaprima dilakukan secara kontinyu selama 8 jam kerja. Pengawasan mutu di PT. Aromaduta Rasaprima dilakukan terhadap bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, serta sebelum distribusi. Sistem sanitasi di PT. Aromaduta Rasaprima dilakukan dengan baik agar produk yang dihasilkan tidak mengalami kontaminasi. Sanitasi di PT. Aromaduta Rasaprima diterapkan pada bahan baku, peralatan, ruang pengolahan dan penyimpanan produk serta pekerja. Aplikasi HACCP di pabrik diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku hingga pemasaran produk.

Kata kunci: bakso, ayam, bakso ayam, PT. Aromaduta Rasaprima

Erica Giovanni Haryanto Nyotodiardjo (6103015087). **Report of Working Practices of the Food Processing Industry Chicken Meatball Processing in PT. Aromaduta Rasaprima**

Advisor: Ir. Adrianus Ruliato Utomo, MP., IPM

### **ABSTRACT**

Meatballs are one of the foods favored by many people ranging from children to adults. Meatballs are consumed as a complementary side dish or can be eaten directly as a main meal. PT. Aromaduta Rasaprima is one of the companies that produce chicken meatball since 1980, so I choose PT. Aromaduta Rasaprima as a place of Food Processing Industry Practices (PKIPP) that can provide a rewarding experience. PKIPP at PT. Aromaduta Rasaprima takes place on 10 July to 4 August 2018. PT. Aromaduta Rasaprima is located at Jalan By Pass Ngurah Rai No.555x, Pesanggaran, Denpasar. PT. Aromaduta Rasaprima is a company with line and staff organizational structure. PT. Aromaduta Rasaprima is having 365 staffs. Production process at PT. Sekar Laut is done continuously for 8 hours a day. Quality control at PT. Aromaduta Rasaprima is made of raw materials, production process, and before distribution. Sanitation system at PT. Aromaduta Rasaprima is well done so that the product is not contaminated. Sanitation at PT. Aromaduta Rasaprima is applied to equipment, product processing and storage rooms and employees. HACCP applications at the plant are implemented from raw material acceptance to product marketing.

Keywords: chicken, meatball, chicken meatball, PT. Aromaduta Rasaprima



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Aromaduta Rasaprima. Penulisan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana Strata-I Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Ruliato Utomo, MP., IPM, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberi bimbingan dan pengarahan selama pembuatan makalah ini.
  2. Bapak Yusuf Hendrawan Mulia selaku Direktur Operasional dan Keuangan PT. Aromaduta Rasaprima
  3. Bapak Adrianto Mulia selaku Direktur Utama PT. Aromaduta Rasaprima
  4. Ibu Fransiska Resti selaku Kepala *Human Resource Development* (HRD) di PT. Aromaduta Rasaprima
  5. Bapak I Wayan Rinata selaku Pembimbing selama PKIPP di PT. Aromaduta Rasaprima
  6. Ibu Alvian, Ibu Fatma, dan Ibu Sistha selaku Pembimbing Lapangan selama PKIPP di PT. Aromaduta Rasaprima
  7. Orang tua dan keluarga penulis serta semua pihak yang telah memberikan dukungan baik berupa material maupun moril
- Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 6 Desember 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	2
1.3. Metode Pelaksanaan .....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan .....	4
2.2. Visi, Misi, dan Motto Perusahaan .....	5
2.3. Letak Perusahaan .....	5
2.3.1. Lokasi Pabrik .....	5
2.3.2. Tata Letak Pabrik .....	5
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	8
3.1. Struktur Organisasi .....	8
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan .....	12
3.3. Jam Kerja dan Upah Karyawan .....	15
3.4. Fasilitas Perusahaan .....	15
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU .....	17
4.1. Bahan Baku .....	17
4.1.1. Daging Ayam .....	18
4.2. Bahan Pembantu.....	20
4.2.1. Tapioka .....	20
4.2.2. Natrium Difosfat .....	21
4.2.3. Kalium Polifosfat .....	21
4.2.4. Garam .....	22
4.2.5. Bumbu dan Bahan Penyedap .....	22
4.2.6. Es atau air es .....	22

BAB V PROSES PENGOLAHAN .....	24
5.1. Pemotongan .....	25
5.2. Penimbangan .....	25
5.3. Penghalusan .....	25
5.4. Pencetakan .....	26
5.5. Perebusan .....	26
5.6. Pendinginan .....	26
5.7. Pengemasan .....	27
5.8. Penyimpanan .....	27
5.2. Penimbangan .....	27
BAB VI MESIN DAN PERALATAN .....	28
6.1. Mesin Pengolahan .....	28
6.1.1. Mesin <i>Bandsaw</i> .....	28
6.1.2. Mesin <i>Cutter</i> .....	29
6.1.3. Mesin Pencetak Bakso .....	30
6.1.4. Mesin Vakum .....	31
6.2. Alat Penunjang dan Peralatan .....	32
6.2.1. Meja Kerja .....	32
6.2.2. Pisau .....	33
6.2.3. Bak Dorong .....	33
6.2.4. Kereta Dorong .....	34
6.2.5. Timbangan .....	34
6.2.6. Spatula .....	35
6.2.7. Alat Pendingin .....	35
6.2.8. <i>Metal Detector</i> .....	35
BAB VII PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN .....	36
7.1. Bahan Pengemas .....	36
7.2. Metode Pengemas .....	38
7.3. Penyimpanan .....	39
BAB VIII SUMBER DAYA .....	41
8.1. Sumber Daya Manusia .....	41
8.2. Sumber Daya Listrik .....	42
8.3. Sumber Daya Air .....	43
BAB IX SANITASI .....	44
9.1. Sanitasi Bahan Baku .....	44
9.2. Sanitasi Peralatan .....	44
9.3. Sanitasi Ruang Pengolahan dan Penyimpanan Produk ..	46
9.4. Sanitasi Pekerja .....	47
BAB X PENGAWASAN MUTU .....	49

10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku .....	50
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi .....	51
10.3. Pengawasan Mutu Sebelum Distribusi .....	53
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH .....	54
BAB XII TUGAS KHUSUS .....	56
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
13.1. Kesimpulan .....	59
13.2. Saran .....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61

## DAFTAR GAMBAR

Halaman	
Gambar 2.1. Denah Lokasi PT. Aromaduta Rasaprima .....	6
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Aromaduta Rasaprima.....	11
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ayam.....	24
Gambar 6.1. Mesin <i>Bandsaw</i> .....	29
Gambar 6.2. Mesin <i>Bowl Cutter</i> .....	30
Gambar 6.3. Mesin Pencetak Bakso .....	31
Gambar 6.4. Mesin Vakum .....	32
Gambar 6.5. Bak Dorong.....	33
Gambar 6.6. Kereta Dorong .....	34
Gambar 7.1. Kemasan Bakso Ayam .....	36

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Komposisi Kimia Daging Ayam Boiler.....	19