

**PROSES PENGOLAHAN NUGGET
DI FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,
FOOD DIVISION,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

**TONI HANEKA PUTRA 6103016058
LAURENTIUS CHRIST J. 6103016074
GISELLA TIOVANI 6103016148**

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

**PROSES PENGOLAHAN *NUGGET*
DI *FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,*
FOOD DIVISION,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

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:

TONI HANEKA PUTRA	6103016058
LAURENTIUS CHRIST J.	6103016074
GISELLA TIOVANI	6103016148

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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Toni Haneka Putra, Laurentius Christ Juliano, dan Gisella Tiovani
NRP : 6103016058, 6103016074, 6103016148

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pengolahan Nugget di *Further Processing Department Food Division*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur

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 Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Januari 2020

Yang menyatakan,



Toni Haneka P.


Laurentius Christ J.

Gisella Tiovani


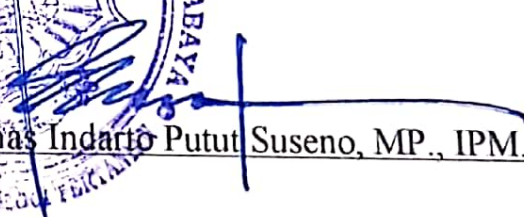
LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul "**Proses Pengolahan Nugget di *Further Processing Department Food Division*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur**", yang ditulis oleh Toni Haneka Putra (6103016058), Laurentius Christ Juliano (6103016074), dan Gisella Tiovani (6103016148), telah diujikan pada tanggal 9 Januari 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM.
Tanggal:

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,


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

LEMBAR PERSETUJUAN

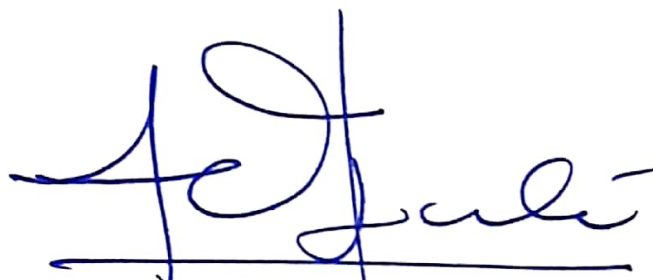
Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul “Proses Pengolahan Nugget di *Further Processing Department Food Division*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur”, yang ditulis oleh Toni Haneka Putra (6103016058), Laurentius Christ Juliano (6103016074), dan Gisella Tiovani (6103016148), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Charoen Pokphand Indonesia
Head Production,



Bpk. Agus Faisal S.TP
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM
Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

Proses Pengolahan Nugget di *Further Processing Department Food Division*, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur

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 2010.

Surabaya, 15 Januari 2020

Yang menyatakan,



Toni Haneka P.

Laurentius Christ J.

Gisella Tiovani

Toni Haneka Putra (6103016058), Laurentius Christ Juliano 6103016074) dan GisellaTiovani (6103016148). **Proses Pengolahan *Nugget* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-JawaTimur.***

Dibawah bimbingan: Ir. AdrianusRuliantoUtomo, MP., IPM.

ABSTRAK

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk merupakan salah satu perusahaan yang berbentuk perseroan terbatas yang memproduksi produk olahan pangan yang berbahan dasar daging ayam. Salah satu produk olahannya adalah *nugget*. Produk olahan *nugget* merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro memfasilitasi pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro ini dilaksanakan pada tanggal 17 Juni 2019 hingga tanggal 26 Juli 2019. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro terletak di kawasan Ngoro Industri Persada Blok U 11-12, Mojokerto, Jawa Timur.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro ini menggunakan struktur organisasi lini dan staf. Total karyawan sebanyak 1.163 orang dan kapasitas produksi *nugget* sebesar 2 ton/jam. *Nugget* yang diproduksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk ini menggunakan bahan utama seperti daging ayam broiler yang digiling dengan minyak emulsi, air dan es. Bahan tambahan yang digunakan meliputi bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu dan bahan tambahan lain yang diizinkan. Proses pengolahan *nugget* ayam meliputi penerimaan bahan baku, *thawing*, penggilingan dengan *meat grinder*, pencampuran dengan minyak emulsi dan bahan lainnya dengan mesin *Seydelmann*, pencetakan dan *coating*, penggorengan, pembekuan dengan mesin *IQF*, pengemasan primer, pengecekan logam berat dan berat, pengemasan sekunder (karton) hingga penyimpanan dalam *cold storage*. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk juga menerapkan sistem sanitasi, pengendalian mutu dan pengolahan limbah.

Kata kunci: *nugget*, proses pengolahan, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk

Toni Haneka Putra (6103016058), Laurentius Christ Juliano (6103016074) and GisellaTiovani (6103016148). **The Processing of Nugget in Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-East Java.**

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

ABSTRACT

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk is one of the limited liability companies that manufactures processed food products that are made from chicken meat. One of the manufactured product is nuggets. Nugget products become one of the favorite foods by the society. Based on these reasons, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit facilitates the implementation of Food Processing Industry Work Practices. Food Processing Industry Practices (PKIPP) at PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit was held on June 17, 2019 until July 26, 2019. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit is located on Ngoro Industri Persada Block U 11-12, Mojokerto, EastJava.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk Ngoro unit uses line and staff organization structure. The total employee is 1.163 people and nugget production capacity is 2 ton/hour. Nugget produced in PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk uses the main ingredients such as broiler chicken meat grinded with oil emulsion, water and ice. The additional ingredients used include fillers, binders, spices and other additives that are allowed. Processing of chicken nuggets includes receipt of raw material, thawing, grinding with meat grinder, mixing with oil emulsion and other materials with Seydelmann machine, forming and coating, frying, freezing with IQF machine, primary packaging, checking of heavy metal and weight, secondary packaging (carton) until storage in cold storage. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk is also implementing sanitation system, quality control and waste treatment.

Keywords: nuggets, processing, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk

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 Nugget di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-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. Bapak Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM. Selaku dosen pembimbing yang telah memberi pengarahan, bimbingan dan masukan dengan sabar, sehinggalaporan PKIPP ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Bapak Suhermanto selaku *Plan Manager* PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Further Processing Department* yang telah memfasilitasi penulis selama pelaksanaan kegiatan PKIPP.
3. Seluruh staf dan karyawan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Further Processing Department* atas pengarahan dan kerjasamanya.
4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

s Surabaya, Desember 2019

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	i
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. Riwayat Perusahaan	4
2.2. Letak Perusahaan	6
2.2.1 LokasiPabrik	6
2.2.2 Tata LetakPabrik	7
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	10
3.1. Struktur Organisasi.....	10
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	11
3.3. Kesejahteraan Karyawan	18
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1 Bahan Baku dan BahanPembantu	20
4.2 Kegunaan dan Kriteria Bahan Baku dan Bahan Pembantu	20
4.2.1. DagingAyam Broiler	20
4.2.2. <i>Oil Emulsion</i>	21
4.2.3. <i>Batter Mix</i>	21
4.2.4. <i>Bread Crumbs</i>	22
4.2.5. <i>Premix</i>	23

4.2.6. Bumbu-bumbu lain	23
4.2.7. TSP (<i>Texturized Soy Protein</i>).....	24
4.2.8. ISP (<i>Isolate Soy Protein</i>).....	25
4.2.9. Minyak Goreng	25
4.2.10. Tepung Terigu.....	26
4.2.11. Air dan Es	27
4.2.12. Pengawet Alami	27
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	29
5.1 Proses Pengolahan.....	29
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	32
5.2.1. Penanganan Bahan Baku.....	32
5.2.2. Sortasi	32
5.2.3. Penggilingan.....	33
5.2.4. Pencampuran.....	33
5.2.5. <i>Blending</i>	33
5.2.6. Pencetakan	34
5.2.7. <i>Coating</i>	34
5.2.8. <i>Breading</i>	34
5.2.9. Penggorengan I dan II.....	34
5.2.10. Sortasi II.....	36
5.2.11. Pembekuan (<i>Individual Quick Freezing/IQF</i>)	36
5.2.12. Pengemasan Primer	36
5.2.13. <i>Metal Detector</i>	36
5.2.14. Pengecekan Berat	37
5.2.15. Pengemasan Sekunder	37
5.2.16. <i>Palleting</i>	37
5.2.17. <i>Loading</i>	37
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	38
6.1. Bahan Pengemas dan Proses Pengemasan	38
6.2. Proses Penyimpanan.....	43
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	45
7.1. Macam, Jumlah dan Spesifikasi Mesin.....	46
7.2. Macam, Jumlah dan Spesifikasi Peralatan	53
7.3. Perawatan, Perbaikan dan Penyediaan Suku Cadang	55
BAB VIII. ENERGI YANG DIGUNAKAN	57
8.1. Sumber Daya Listrik.....	57
8.2. Bahan Bakar.....	57

BAB IX. SANITASI PABRIK	58
9.1. Sanitasi Lingkungan Produksi dan Lingkungan Pabrik	58
9.2. Sanitasi Bahan Baku.....	59
9.3. Sanitasi Pekerja.....	60
9.4. SanitasiAlat dan Mesin	60
 BAB X. PENGENDALIAN MUTU	 62
10.1.Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	63
10.2.Pengendalian Mutu Selama ProsesProduksi	64
10.3.Pengendalian Mutu Produk Akhir Sebelum Distribusi.....	70
 BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	 72
11.1. Limbah Padat.....	72
11.2. Limbah Cair.....	73
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	 78
12.1. Proses Pengolahan Fiesta <i>Chicken Nugget</i>	78
12.2. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan Fiesta <i>Chicken</i> <i>Nugget</i>	85
12.3. Sanitasi Pada Proses Pengolahan Fiesta <i>Chicken Nugget</i>	94
 BAB XIII. KESIMPULAN dan SARAN	 99
13.1. Kesimpulan.....	99
13.2. Saran	101
 DAFTAR PUSTAKA.....	 102

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.....	6
Gambar 2.2. Tata Letak Ruang Produksi PT. Charoen Pokphan Indonesia Tbk. <i>Further Processing Plant</i>	8
Gambar 2.3. Tata Letak Ruang Produksi PT. Charoen Pokphan Indonesia, Tbk Unit ngoro.....	9
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Produksi <i>Nugget</i>	31
Gambar 7.1. <i>Grinder Machine</i>	46
Gambar 7.2. <i>Emulsion Machine</i>	46
Gambar 7.3. <i>Mixing Machine</i>	47
Gambar 7.4. Mesin Pencetakan dan <i>Coating</i>	48
Gambar 7.5. Mesin <i>Fryer</i> (I dan II).....	48
Gambar 7.6. Mesin IQF (<i>Individual Quick Freezing</i>).....	49
Gambar 7.7. <i>Packing Machine</i>	49
Gambar 7.8. <i>Metal Detector</i>	50
Gambar 7.9. <i>Checkweigher Machine</i>	51
Gambar 7.10. <i>Cartoning Taper Machine</i>	51
Gambar 7.11. <i>Flake Ice Machine</i>	52
Gambar 7.12. <i>Meat Cart</i> Ukuran Kecil dan Besar.....	52
Gambar 7.13. Keranjang Plastik.....	53
Gambar 7.14. <i>Pallet</i>	54
Gambar 7.15. <i>Forklift</i>	54
Gambar 10.1. Penulisan Kode Produksi.....	68

Gambar 10.2. Penulisan <i>Expired Date</i>	70
Gambar 11.1. Skema Proses Pengolahan Limbah Cair (WWTP).....	76
Gambar 12.1. Pohon keputusan HACCP.....	87

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 10.1. Persyaratan Mutu <i>Nugget</i> Ayam.....	71
Tabel 11.1. Standar Pengolahan Limbah Cair di WWTP.....	73