

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS KEJU
DI PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO
PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

ALEXANDER MARIO	6103019047
ALAND WILLIAMS T.	6103019115
RAHAGEL OTTO H	6103019139

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS KEJU
DI PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO
PASURUAN**

**LAPO RAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

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

OLEH:

ALEXANDER MARIO	6103019047
ALAND WILLIAMS	6103019115
RAHAGEL OTTO H	6103019139

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan”, yang diajukan oleh Alexander Mario (6103019047), Aland Williams (6103019115), Rahagel Otto H (6103019139), telah diujikan pada tanggal 2 September 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM

NIK/NIDN: 611.89.0148/0015046202

Tanggal: 23 September 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan,
Ketua, Dekan,



Dr. H. Susana Ristiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

Tanggal: 23 September 2022



Dr. Ignatius Srianta, S.TP., M.P.

NIK: 611.00.0429

Tanggal: 23 September 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta
Anggota : Suhardi

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di 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 kami 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,
Yang menyatakan



Alexander Mario Aland Williams Rahagel Otto H.

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH

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

Nama : Alexander Mario, Aland Williams,
Rahagel Otto H.

NRP : 6103019047, 6103019115, 6103019139

Menyetujui karya ilmiah kami :

Judul :
Proses Pengolahan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo
Pasuruan

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 karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya,
Yang menyatakan,



Alexander Mario Aland Williams Rahagel Otto H.

Alexander Mario (6103019047), Aland Williams (6103019115), dan Rahagel Otto H (6103019139). **Proses Pengolahan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan**

Di bawah bimbingan: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.,IPM

ABSTRAK

Sosis adalah produk rekonstruksi yang berasal dari daging ayam. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo memiliki *unit further and sausage processing* yang terletak di Jalan Bintoro 51, Dusun Wonokoyo, Gunung Gangsir, Beji, Pasuruan-Jawa Timur yang mengolah daging ayam menjadi beberapa varian sosis. Salah satu sosis yang diolah oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo adalah sosis keju. Pengolahan sosis keju memerlukan beberapa bahan seperti, karkas ayam, tepung tapioka, es batu, ISP, TVP, keju cheddar, dan minyak goreng. Dalam pembuatan sosis keju, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo menggunakan casing selulosa sebagai casing dari sosis yang dihasilkan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo melakukan sanitasi terhadap alat dan bahan yang digunakan untuk mengolah sosis keju dan terhadap karyawan yang bekerja pada PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *unit further* dan *sausage processing*. Bahan baku yang diterima oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *unit further* dan *sausage processing* harus melalui pemeriksaan mutu yang dilakukan oleh QC. Terdapat 2 jenis limbah yang dihasilkan dari pengolahan sosis keju yaitu limbah cair dan padat. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo memiliki IPL yang menampung limbah dari semua pengolahan sosis yang dilakukan.

Kata kunci: Sosis keju, pengolahan, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo

Alexander Mario (6103019047), Aland Williams (6103019115), and Rahagel Otto H. (610301913). ***Process of Making Cheese Sausage at PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo Pasuruan***
Advisor Committee: Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

ABSTRACT

Sausage is a reconstruction product that made of chicken meat. PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo have a unit further and sausage processing that located in Bintoro Street 51, Wonokoyo, Gunung Gangsir, Beji, Pasuruan- East Java that processing many varian of sausage that made of chicken meat. Cheese sausage is one of all the type of sausage that processed by PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo. This sausage processing required some ingredient such as, chicken carcass, tapioka flour, ice cube, ISP, TVP, cheddar cheese, and frying oil. In the sausage processing, PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo use cellulose cases for the sausage. PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo did the sanitary program for the machine and the ingredients that they use to make the cheese sausage and for the employee that work in PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo unit further and sausage processing. Main ingredient that PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo unit further and sausage processing use must go through a quality inspection that done by the QC. There are 2 type of waste that produced by the cheese sausage processing such as wet waste and dry waste. PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo have a waste disposal installation that collect all of the waste from the sausage processing.

Keywords: *Cheese sausage, processing, PT. Wonokoyo Jaya Coroporindo*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Pasuruan” dapat terselesaikan. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini,
2. Bapak Suhardy dan seluruh staf serta karyawan PT. Wonokoyo Jaya Corporindo yang telah mendampingi penulis selama melakukan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan,
3. Orang tua, saudara, teman-teman penulis dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Tata Letak Pabrik	6
2.2.1. Lokasi Pabrik	7
2.2.2. Tata Letak Pabrik (Plant Layout)	9
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	
3.1. Bentuk dan Struktur Organisasi	12
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	15
3.2.1. Deskripsi Tugas Setiap Bagian.....	15
3.2.2. Kualifikasi Karyawan.....	19
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	19
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	
4.1. Bahan Baku Ayam Olahsan	22
4.2. Tepung Tapioka	23
4.3. Keju	23
4.4. <i>Textured Vegetable Protein</i>	25

4.5. <i>Isolated Soy Protein</i>	25
4.6. Minyak Goreng	26
4.7. Air dan Es	27
V. PRODUKSI	
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan	28
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	30
5.2.1. Bahan Baku.....	34
5.2.2. Pencairan	34
5.2.3. Penghancuran.....	35
5.2.4. Penimbangan	35
5.2.5. Pencampuran	35
5.2.6. Pengisian.....	36
5.2.7. Penggantungan.....	37
5.2.8. Pengeringan	37
5.2.9. Pemasakan	37
5.2.10. Penyiraman	38
5.2.11. Pendinginan	38
5.2.12. Pemotongan	38
5.2.13. Pengemasan sekunder	39
5.2.14. <i>Vacuum sealing</i>	39
5.2.15. <i>Metal detector</i>	39
5.2.16. Pembekuan.....	40
5.2.17. Pengemasan tersier	40
5.2.18. Barang Jadi	41
5.2.19. <i>Loading dan Preloading</i>	41
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	
6.1. Pengemasan	42
6.2. Penyimpanan	43
6.3. Distribusi	44
VII. MESIN DAN PERALATAN	
7.1. Macam, Jumlah, Spesifikasi Mesin dan Peralatan.....	45
7.1.1. Mesin	45
7.1.1.1. <i>Mechanical Debonding Maching (MDM)</i>	45
7.1.1.2. <i>Vacuum Mixer</i>	46
7.1.1.3. <i>Bowl Cutter</i>	46
7.1.1.4. <i>Stuffer</i>	47

7.1.1.5. <i>Smoke House</i>	47
7.1.1.6. <i>Sausage Cutter</i>	48
7.1.1.7. <i>Vacuum Sealer</i>	49
7.1.1.8. Air Blast Freezer (ABF)	50
7.1.1.9. <i>Metal Detector</i>	51
7.1.2. Peralatan	51
7.1.2.1. Timbangan.....	51
7.1.2.2. Keranjang Plastik	52
7.1.2.3. Keranjang Daging.....	53
7.1.2.4. <i>Trolley</i>	53
7.2. Perawatan, perbaikan dan perbaikan suku cadang	55
VIII. Daya	
8.1. Sumber Daya Manusia	56
8.2. Sumber Daya Air	57
8.3. Sumber Daya Listrik	58
IX. SANITASI PABRIK	
9.1. Sanitasi Bahan Baku	59
9.2. Sanitasi Peralatan	59
9.3. Sanitasi Bahan Baku.....	60
9.4. Sanitasi Pekerja	60
X. PENGENDALIAN MUTU	
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu ..	64
10.1.1. Bahan Baku Ayam Olahan (BBAO)	65
10.1.2. <i>Seasoning</i>	66
10.1.3. Bahan Pengemas	66
10.2. Proses Produksi	67
10.3. Produk Akhir	68
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	
11.1. Pengolahan Limbah Cair	69
11.2. Pengolahan Limbah Padat.....	74
XII. TUGAS KHUSUS	
12.1. Proses Pengolahan Limbah Hasil Penghancuran Karkas Ayam Oleh: Alexander Mario (6103019047)	76
12.2. Pengaruh Bakteri Dalam Proses Pengolahan Limbah Secara Biologis	

Oleh: Aland Williams (6103019115).....	78
12.3. Perlakuan Yang Di Berikan Terhadap Produk <i>Reject</i>	
Oleh: Rahagel Otto Hadinata (6103019139).....	81
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	
13.1. Kesimpulan.....	84
13.2. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peta Lokasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>unit further and sausage processing</i>	7
Gambar 2.2. Tata Letak PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and Sausage Processing Plant</i>	11
Gambar 2.3. Tata Letak mesin dan ruang produksi sosis PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and Sausage Processing Plant</i>	12
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and Sausage Processing Plant</i>	14
Gambar 5.1. Sosis Keju <i>Goldstar</i>	29
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i>	31
Gambar 5.3. Diagram Alir Proses Lanjutan Proses Pembuatan Sosis Keju di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit <i>Further and Sausage Processing</i>	33
Gambar 7.1. Mesin MDM	45
Gambar 7.2. <i>Vacuum Mixer</i>	46
Gambar 7.3. <i>Bowl Cutter</i>	47
Gambar 7.4. <i>Stuffer</i>	47
Gambar 7.5. <i>Smoke House</i>	48
Gambar 7.6. <i>Sausage Cutter</i>	49
Gambar 7.7. <i>Vacuum Sealer</i>	50
Gambar 7.8. <i>ABF</i>	50
Gambar 7.9. <i>Metal Detector</i>	51
Gambar 7.10. Timbangan	52
Gambar 7.11. Keranjang Plastik.....	52
Gambar 7.12. Keranjang Daging	53
Gambar 7.13. <i>Trolley Smoke</i>	54
Gambar 7.14. <i>Air Blast Freezer Trolley</i>	54
Gambar 7.15. <i>Trolley</i>	55
Gambar 9.1. Pondasi Sistem HACCP.....	45
Gambar 11.1. Proses Pengolahan Limbah Cair	69

Gambar 12.1. Proses Pembuatan MDM	77
Gambar 12.2. Sosis <i>Reject</i>	81
Gambar 12.3. Tahapan Mengolah Produk <i>Reject</i>	82

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Syarat Mutu Tepung Tapioka	23
Tabel 4.2. Syarat Mutu Keju Olahan	25
Tabel 4.3. Syarat Mutu Minyak Sawit	26
Tabel 9.1. Standar Mutu Air Bersih	58
Tabel 9.2. Konsentrasi Penggunaan Klorin Pada PT. Wonokoyo Jaya Corporindo	44
Tabel 10.1. SNI Mutu Fisik Karkas Ayam	65
Tabel 10.2. Standar Tahapan Produksi Sosis <i>Cheese</i>	67
Tabel 12.1. Perbandingan Jenis <i>Casing</i> Sosis	80
Tabel 12.2. Perbedaan produk <i>Reject</i>	81