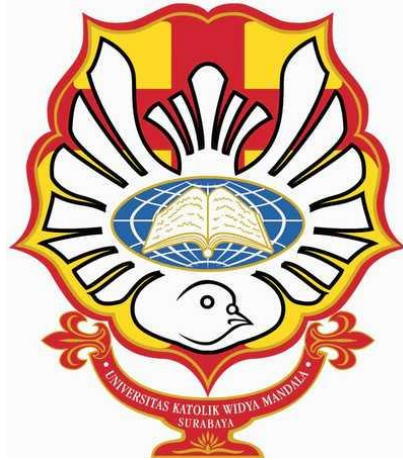


**PROSES PENGOLAHAN SOSIS SIAP MAKAN “SO NICE”
DI PT. SO GOOD FOOD WONOAYU**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

CELINE CHRISTINA HANDOKO	6103015010
CHRISTINA AMELIA HENDRAWAN	6103015052
MARIA ANGELINA HALIM	6103015115

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS SIAP MAKAN “SO NICE”
DI PT. SO GOOD FOOD WONOAYU**

**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:
CELINE CHRISTINA HANDOKO (6103015010)
CHRISTINA AMELIA HENDRAWAN (6103015052)
MARIA ANGELINA HALIM (6103015115)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Celine Christina H., Christina Amelia H., dan Maria Angelina H.

NRP : 6103015010, 6103015052, dan 6103015115

Menyetujui makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: "Proses Pengolahan Sosis Siap Makan "So Nice" di PT. So Good Food Wonoayu"

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 kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Mei 2018



Celine C. H.

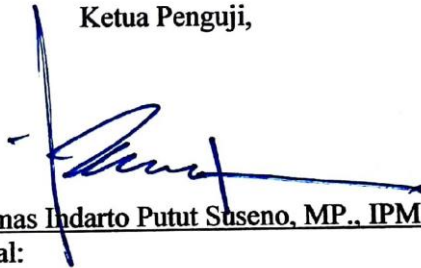
Christina A. H

Maria A. H.

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis Siap Makan “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu**” yang diajukan oleh Celine Christina H. (6103015010), Christina Amelia H. (6103015052), dan Maria Angelina H. (6103015115), yang telah diujikan pada tanggal 30 April 2018 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



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

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



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

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis Siap Makan “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu”** yang diajukan oleh Celine Christina H. (6103015010), Christina Amelia H. (6103015052), dan Maria Angelina H. (6103015115), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. So Good Food Wonoayu

Dosen Pembimbing,



PT. SO GOOD FOOD

Eric Dwi Firmanto

Tanggal: 24/05/2018

Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP..

Tanggal: 28/05/2018

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

“Proses Pengolahan Sosis Siap Makan “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu”

adalah hasil karya kami 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 kami 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, 15 Mei 2018



Celine C. H.

Christina A. H

Maria A. H.

Celine Christina Handoko (6103015010), Christina Amelia Hendrawan (6103015052) dan Maria Angelina Halim (61030115115). **Proses Pengolahan Sosis Siap Makan “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu.**

Di bawah bimbingan: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging maupun ikan yang telah dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu dan bahan tambahan lain, yang dimasukkan ke dalam pembungkus berupa usus hewan maupun pembungkus buatan. PT. So Good Food merupakan pelopor pertama yang memproduksi sosis siap makan di Indonesia dan telah beroperasi sejak tahun 2006. Lokasi pabriknya terletak Wonoayu, Jawa Timur dengan luas 6,3 hektar. Jenis produk yang diproduksi adalah sosis “So Nice” siap makan dan memiliki dua varian rasa, yaitu sosis ayam kombinasi dan sosis ayam kombinasi rasa sapi. Sosis “So Nice” dipasarkan ke seluruh wilayah di Indonesia, terutama daerah Jawa Timur, Bali, dan Lombok. Proses produksi sosis “So Nice” menggunakan system *batch*. Bahan yang digunakan untuk pembuatan sosis “So Nice” adalah daging ayam DMP, air, konsentrat protein kering, isolat protein kedelai, konsentrat protein kedelai, *palm olein*, karagenan, tapioka, tapioka termodifikasi, natrium eritorbat, bumbu, dan pewarna makanan. Tahap-tahap proses produksinya yaitu preparasi daging ayam giling, preparasi bahan pembantu, penggilingan, pencampuran, *emulsifying*, deteksi logam, penampungan pada *hopper feed pump*, pengisian, pemasakan, pencucian, pengeringan, penyortiran, dan pengemasan. Selongsong sosis yang digunakan adalah PVDC dan berperan sebagai kemasan primer. Bahan pengemas sekundernya yaitu toples PET, sedangkan bahan pengemas tersiernya yaitu karton. Sanitasi dilakukan pada bahan baku, ruang produksi, lingkungan pabrik, peralatan produksi, gudang dan pekerja untuk mencegah terjadinya kontaminasi produk. Pengendalian mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pengemas, proses produksi, dan lingkungan pabrik agar produk yang dihasilkan terjamin kualitasnya. PT. So Good Food Wonoayu melakukan pengolahan limbah cair sebelum pembuangan ke lingkungan agar tidak menimbulkan pencemaran.

Kata kunci: PT. So Good Food Wonoayu, sosis, sosis kombinasi siap makan

Celine Christina Handoko (6103015010), Christina Amelia Hendrawan (6103015052) and Maria Angelina Halim (61030115115). **"So Nice" Ready to Eat Sausage Processing in PT. So Good Food Wonoayu.**
Advisory committee: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Sausage is food made from meat or fish that has been grinded and seasoned with spices and other additives, which is inserted into animal intestines or artificial casing. PT So Good Food is the first pioneer producing ready to eat sausage in Indonesia and has been operating since 2006. Its factory is located at Wonoayu, East Java with an area of 6,3 hectares. Type

of product produced is "So Nice" ready to eat sausage and has two flavor variants, namely chicken combination sausage and chicken combination sausage beef flavored. "So Nice" sausage is marketed to all regions in Indonesia, especially areas of East Java, Bali, and Lombok. The production process of "So Nice" sausage uses a batch system. The ingredients used for making "So Nice" sausage are DMP of chicken, water, dry protein concentrate, isolate soy protein, soy protein concentrate, palm olein, carrageenan, tapioca starch, tapioca modified starch, sodium erythorbate, seasoning, and food coloring. The stages of the production process are preparation of chicken DMP, preparation of other ingredients, grinding, mixing, emulsifying, metal detection, receiving in hopper feed pump, filling, cooking, washing, drying, sorting, and packaging. The sausage casing used is PVDC and acts as the primary packaging. The secondary packaging material is PET jar, while the tertiary packaging material is carton. Sanitation is carried out on raw materials, production area, factory environment, production equipment, warehouses, and workers to prevent product contamination. Quality control is carried out on raw materials, packaging materials, production process, and factory environment so that the resulting product is guaranteed quality. PT. So Good Food Wonoayu performs waste water treatment prior to disposal to the environment so as not to cause contamination.

Keywords: PT. So Good Food Wonoayu, sausage, ready to eat combination sausage

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul **“Proses Pengolahan Sosis Siap Makan “So Nice” di PT. So Good Food Wonoayu”**. Penyusunan Laporan 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 mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putus Suseno, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terlaksananya seminar.
 2. Bapak Kukuh, Bapak Eric, Bapak Karyo, Bapak Hani, Bapak Bagus, Bapak Hendro dan seluruh karyawan PT. So Good Food Wonoayu yang telah berkenan untuk membantu, membimbing, serta memberikan kami pengetahuan selama kami melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food Wonoayu.
 3. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak mendukung penulis dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.
- Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	5
2.1.1. Visi, Misi, dan Motto Perusahaan	6
2.2. Letak Perusahaan	7
2.2.1. Lokasi Pabrik.....	7
2.2.2. Tata Letak Pabrik.....	9
2.3. Jenis Produksi dan Daerah Pemasarannya	11
2.3.1. Jenis Produksi.....	11
2.3.2. Daerah Pemasaran.....	11
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	15
3.1. Struktur Organisasi	15
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	17
3.3. Jam Kerja	29
3.4. Upah dan Tunjangan Karyawan.....	30
3.5. Kesejahteraan Karyawan	30
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	32

	Halaman
4.1. Bahan Baku Pembuatan Sosis “So Nice”	32
4.2. Bahan Pembantu Pembuatan Sosis “So Nice”	37
4.3. Bahan Pelengkap Pembuatan Sosis “So Nice”	39
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	41
5.1. Pengertian dan Jenis Proses Pengolahan	41
5.2. Proses Pengolahan Sosis “So Nice” Kombinasi Siap Makan.....	42
5.2.1. Preparasi Daging Ayam Giling.....	42
5.2.2. Preparasi Bahan Pembantu	42
5.2.3. <i>Grinding</i>	43
5.2.4. <i>Mixing</i>	43
5.2.5. <i>Emulsifying</i>	43
5.2.6. Deteksi Logam.....	44
5.2.7. Penampungan pada <i>Hopper Feed Pump</i>	44
5.2.8. Pengisian atau <i>Filling</i>	44
5.2.9. Pemasakan atau <i>Cooking</i>	45
5.2.10. Pencucian	45
5.2.11. Pengeringan	46
5.2.12. Penyortiran	46
5.2.13. Pengemasan dan Pengemasan	46
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	49
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Pengemasan	49
6.2. Penyimpanan dan Penggudangan.....	54
6.2.1. Penyimpanan Produk (<i>Finished Goods Warehouse</i>)...55	55
6.2.2. Penyimpanan Bahan Baku (<i>Raw Material Warehouse</i>).....	55
6.2.2.1. Penyimpanan Daging DMP.....	56
6.2.3. Penyimpanan Bahan Pengemas (<i>Packaging Warehouse</i>).....	57
6.2.4. Penyimpanan Bahan Kimia	57
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN.....	58
7.1. Mesin dan Peralatan Proses Produksi.....	58
7.2. Mesin dan Peralatan Proses Pengolahan Limbah.....	65
BAB VIII. SUMBER DAYA	67
8.1. Sumber Daya Manusia	67
8.2. Sumber Daya Listrik	67

	Halaman
8.3. Sumber Daya Air	67
8.4. <i>Steam</i>	68
BAB IX. SANITASI PABRIK	69
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	69
9.2. Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan Pabrik	74
9.3. Sanitasi Peralatan Produksi	74
9.4. Sanitasi Gudang.....	75
9.5. Sanitasi Pekerja.....	78
BAB X. PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU	83
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Pembantu	84
10.1.1. Bahan Baku	85
10.1.1.1. <i>Deboning Meat Poultry (DMP)</i>	85
10.1.1.2. Air.....	87
10.1.1.3. Bahan Tepung-tepungan.....	87
10.1.2. Bahan Pembantu	88
10.2. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas	89
10.3. Pengendalian Mutu Proses Produksi	91
10.3.1. Proses Penimbangan Bahan.....	91
10.3.2. Proses Pencampuran Bahan dan <i>Emulsifying</i>	91
10.3.3. Proses Deteksi Logam.....	92
10.3.4. Proses Pengisian atau <i>Filling</i>	92
10.3.5. Proses Pemasakan.....	93
10.3.6. Proses Pencucian.....	94
10.3.7. Proses Pengeringan	94
10.3.8. Penyortiran	94
10.3.9. Pengemasan	95
10.4. Pengendalian Mutu Produk Akhir dan Selama Penyimpanan	96
10.5. Pengendalian Mutu Lingkungan Pabrik	97
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	100
11.1. Limbah Cair.....	100
11.1.1. <i>Water Waste Treatment Plant (WWTP)</i>	101
11.2. Limbah Padat.....	104
11.3. Limbah Gas	105
11.4. Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun)	105
BAB XII. TUGAS KHUSUS	107

	Halaman
12.1. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i> (Oleh: Celine Christina Handoko/6103015010)	107
12.2. Pengendalian Bahan Baku Produk Sosis (Oleh: Christina Amelia Hendrawan/6103015052)....	114
12.3. Pengendalian Pengemasan, Penyimpanan, dan Distribusi Produk Sosis (Maria Angelina Halim/6103015115)	117
BAB XIII.KESIMPULAN DAN SARAN.....	121
13.1. Kesimpulan.....	121
13.2. Saran	122
DAFTAR PUSTAKA.....	123

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT. So Good Food	5
Gambar 2.2. Denah Lokasi Pabrik PT. So Good Food Wonoayu.....	8
Gambar 2.3. Tata Letak Pabrik PT. So Good Food Wonoayu	13
Gambar 2.4. Tata Letak Ruang Produksi Sosis “So Nice” PT. So Good Food Boyolali	14
Gambar 3.1. Bagan Struktur Organisasi PT. So Good Food Wonoayu	19
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis “So Nice”	47
Gambar 6.1. Label Kemasan Plastik PVDC.....	51
Gambar 6.2. Kenampakan Sosis “So Nice”	52
Gambar 6.3. Kemasan Sekunder Sosis “So Nice”	53
Gambar 6.4. Kemasan Karton Sosis “So Nice”.....	53
Gambar 6.5. Gudang Bahan Baku	56
Gambar 7.1. <i>Pallet Plastic</i>	64
Gambar 7.2. <i>Hand Pallet</i>	65
Gambar 11.1. Bak Pencampur.....	101
Gambar 11.2. Bak <i>Digester</i>	102
Gambar 11.3. Bak Biofilter.....	103
Gambar 11.4. Kolam Aerasi	103
Gambar 11.5. Diagram Alir Pengolahan Limbah Cair di PT. So Good Food Wonoayu.....	104
Gambar 11.6. Tempat Pembuangan Sampah di PT. So Good Food Wonoayu	105
Gambar 11.7. Tempat Penyimpanan Limbah B3	106

Gambar 12.1. Pohon Keputusan CCP PT. So Good Food

Wonoayu111

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Standar Mutu Daging Ayam DMP	34
Tabel 10.1. Batas-batas Standar Mutu Jumlah Mikroba pada Daging DMP	85
Tabel 10.2. Batas Mutu Air Formulasi.....	87
Tabel 10.3. Spesifikasi Pengecekan Mutu Hasil Proses <i>Filling</i>	93
Tabel 10.4. Batas Cemaran Uji Mikrobiologi Sosis Siap Makan.....	96
Tabel 10.5. Standar Mutu Air pada Berbagai Uji	98
Tabel 10.6. Standar Mutu Udara pada Berbagai Uji TPC, <i>E. Coli</i> , <i>Coliform</i>	98
Tabel 10.7. Standar Hasil Uji <i>Swab</i>	99
Tabel 12.1. Deskripsi Produk Sosis “So Nice”	108
Tabel 12.2. Karakteristik Bahaya.....	110