

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS
DI PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO FURTHER
AND SAUSAGE PROCESSING PLANT
PASURUAN-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

YOSEPHINE NOVELIA	(6103013062)
TRIA APRILIA WULANDARI	(6103013063)
ADRIANA KARTIKASARI	(6103013137)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

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

**“PROSES PENGOLAHAN SOSIS
DI PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO FURTHER AND
SAUSAGE PROCESSING PLANT
PASURUAN-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 kami 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 kami 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, 27 Juli 2016

Yosephine Novelia



Tria Aprilia Wulandari

Adriana Kartikasari

Yosephine Novelia

LEMBAR PERSETUJUAN

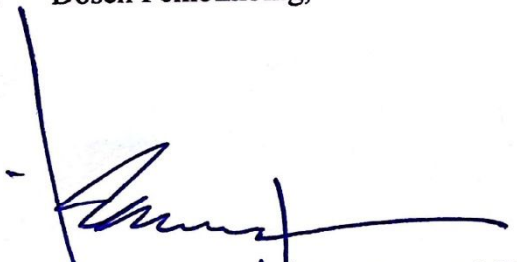
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “ **Proses Pengolahan Sosis di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further And Sausage Processing Plant, Pasuruan-Jawa Timur**” yang diajukan oleh Yosephine Novelia (6103013062), Tria Aprilia Wulandari (6103013063), dan Adriana Kartikasari (6103013137) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT Wonokoyo Jaya Corporindo
Plan Manager,



Bpk. Yopie Okto Dwiyanto
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal: 9/8 2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Yosephine Novelia, Tria Aprilia Wulandari, Adriana Kartikasari
NRP : 6103013062, 6103013063, 6103013137

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul :

**“PROSES PENGOLAHAN SOSIS
PT. WONOKOYO JAYA CORPORINDO FURTHER AND
SAUSAGE PROCESSING PLANT 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, 27 Juli 2016

Yang menyatakan,

Yosephine Novelia



Adriana Kartikasari

Yosephine Novelia

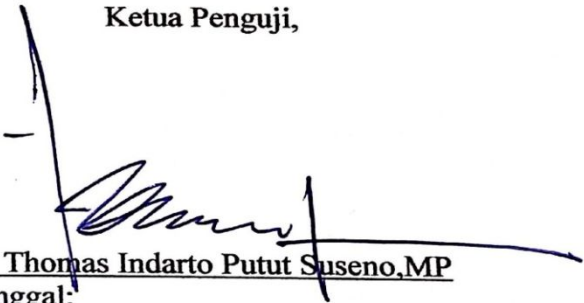
Tria Aprilia Wulandari

Adriana Kartikasari

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Sosis di Pt. Wonokoyo Jaya Corporindo Further And Sausage Processing Plant, Pasuruan-Jawa Timur” yang diajukan oleh Yosephine Novelia (6103013062), Tria Aprilia Wulandari (6103013063), dan Adriana Kartikasari (6103013137) telah diujikan pada tanggal 12 Juli 2016 dan telah dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Penguji,


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal:

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis di PT.Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant Pasuruan-Jawa Timur”** pada semester genap 2016/2017. Tugas PKIPP merupakan salah satu syarat akademis untuk menempuh gelas sarjana S1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP selaku dosen pembimbing yang telah memberi pengarahan, bimbingan, dan masukan dengan sabar sehingga tugas PKIPP ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Bapak Yopie Okto Dwijanto selaku Plan Manager PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant yang telah memfasilitasi penulis selama pelaksanaan tugas PKIPP.
3. Seluruh staff dan karyawan PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant yang membantu penulis selama pelaksanaan tugas PKIPP
4. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini. Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pegolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, tetapi penulis berharap agar tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2016

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan	2
1.3 Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	3
1.4 Waktu Pelaksanaan.....	3
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1 Riwayat Perusahaan.....	4
2.2 Letak Pabrik.....	7
2.2.1 Lokasi Pabrik	7
2.2.2 Tata letak Pabrik.....	10
2.3 Sistem Kerja.....	15
BAB III STRUKTUR ORGANISASI DAN PENGELOLAAN	16
3.1 Struktur Organisasi.....	16
3.2 Tugas dan Wewenang.....	25
3.2.1 <i>Plant Manager</i>	25
3.2.2 <i>Kabag Planning Production Inventory Control (PPIC)</i>	25

3.2.3 <i>Kabag Product and Development and Quality Control</i>	25
3.2.4 <i>Kabag Human Capital Bussiness Service Support</i>	26
3.2.5 <i>Kabag Produksi Further and Sausage Processing Plant</i>	26
3.2.6 <i>Kabag Warehouse</i>	26
3.2.7 <i>Kabag Engineering</i>	26
3.3 Ketenagakerjaan	27
3.3.1 Karyawan	27
3.3.2 Gaji Karyawan	29
3.4 Hak dan Kewajiban Tenaga Kerja.....	30
3.5 Tunjangan dan Fasilitas	31
 BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	 34
4.1 Bahan Baku.....	34
4.2 Bahan Pembantu.....	36
4.2.1 TPV	37
4.2.2 ISP	38
4.2.3 Minyak Goreng	39
4.2.4 <i>Tapioka</i>	40
4.2.5 <i>Tepung Sagu</i>	41
4.2.6 <i>Zat Pewarna Makanan</i>	42
4.2.7 <i>Air dan Es</i>	43
4.2.8 <i>Pengawet Alami</i>	43
4.2.9 <i>Selongsong (Casing) Sosis</i>	44
 BAB V PROSES PENGOLAHAN	 45
5.1 Pengertian Proses Pengolahan.....	45
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	50
5.2.1 Penerimaan Bahan Baku	53
5.2.2 Thawing	54
5.2.3 Pencucian.....	54
5.2.4 Meat Grinder	54
5.2.5 MDM.....	54
5.2.6 Penimbangan.....	55
5.2.7 Mixing	55
5.2.8 Stuffing.....	56
5.2.9 Pengantungan	57
5.2.10 Pengeringan.....	57
5.2.11 Pengasapan.....	57

5.2.12Pemasakan	58
5.2.13Exhausting	58
5.2.14Showering	58
5.2.15 Cooling	59
5.2.16Cutting	59
5.2.17 Packing Primer	59
5.2.18Vacum Sealing	60
5.2.19Metal Detector	60
5.2.20Pembekuan beku dengan menggunakan Air Blast.....	61
5.2.21Packanging Box.....	62
5.2.22Fisished good	62
5.2.23Preloading dan Loading	62
 BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	 63
6.1 Bahan Pengemasan Sosis.....	63
6.2 Bahan Pengemasan.....	68
6.2.1Kemasan Produk	70
6.2.2Nilon atau Poliamida (PA)	72
6.2.3Kemasan Karton.....	73
6.3 Penyimpanan.....	75
6.3.1Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	76
6.3.2Penyimpanan Kemasan.....	77
6.3.3Penyimpanan Produk.....	77
 BAB VII SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	 79
7.1 Spesifikasi Mesin	79
7.1.1 MDM	67
7.1.2 Air Blast Freezer	80
7.1.3Cooler Unit.....	80
7.1.4Mesin Penutup (Sealer)	81
7.1.5Metal Detector	82
7.1.6Ice Storage.....	83
7.1.7Generator Set (Genset)	83
7.1.8VacuumMixer.....	84
7.1.9Bowl Cutter.....	85
7.1.10 Stuffer.....	85
7.1.11Smoke House.....	86
7.1.12Casing sosis	86
7.1.13 Meat Grinder.....	87

7.2 Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Peralatan	87
7.2.1 Timbangan	87
7.2.2 Meja	89
7.2.3 Keranjang Plastik	89
7.2.4 <i>Meat Chart</i>	90
7.2.5 <i>Troly Smoke House</i>	90
7.2.6 Kereta Dorong/ Lori	91
7.3 Perawatan, Perbaikan, dan Penyediaan Suku Cadang	92
 BAB VIII DAYA YANG DIGUNAKAN	 93
8.1 Jenis-Jenis Sumber Daya Yang Digunakan	93
8.1.1 Sumber Daya Manusia	93
8.1.2 Sumber Daya Listrik	94
8.1.3 Bahan Bakar	95
 BAB IX SANITASI PABRIK	 96
9.1 Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan Pabrik	97
9.2 Sanitasi Peralatan Produksi	98
9.3 Sanitasi Air	99
9.4 Sanitasi Bahan Baku dan Pembantu	99
9.5 Sanitasi Gudang	100
9.6 Sanitasi Pekerja	101
 BAB X PENGAWASAN MUTU	 103
10.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku	104
10.1.1. Pengujian Fisik	104
10.1.2 Pengujian Terhadap Senyawa Kimia	105
10.2 Pengawasan Mutu Bahan Pembantu	106
10.2.1 Pengawasan Mutu Air	106
10.2.2 Pengawasan Mutu Es	107
10.3 Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi	107
10.4 Pengawasan Mutu Produk Akhir	107
 BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH	 109
11.1 Pengolahan Limbah Padat	109
11.2 Pengolahan Limbah Cair	110

BAB XII TUGAS KHUSUS.....	114
12.1 Pengadaan Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan pemotongan sosis (Yosephine Novelia / 6103013062).....	114
12.1.1 Sumber.....	114
12.1.2 Kriteria Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	116
12.1.3 Metode Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	116
12.1.4 SOP Pada Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	119
12.1.5 Pemotongan Sosis.....	120
12.2 Penyimpanan Bahan Baku dan Produk di Suhu Dingin, serta Pengeringan, Pengasapan, Pemasakan, dan <i>Exhausting</i> Sosis Ayam dengan Mesin <i>Smoke House</i> (Tria Aprilia/6103013063).....	121
12.2.1 Penyimpanan Bahan Baku.....	122
12.2.2 Penyimpanan Produk.....	123
12.2.3 Pengeringan, Pengasapan, Pemasakan, dan <i>Exhausting</i> Sosis Ayam dengan Mesin <i>Smoke House</i>	124
12.3 Sanitasi dan mutu produk awal hingga pemasaran dan Penimbangan Premix (Adriana Kartikasari/ 6103013137).....	126
12.3.1 Sanitasi Pabrik.....	126
12.3.2 Sanitasi Ruang Proses.....	127
12.3.3 Sanitasi Ruang Kantor dan Toilet.....	129
12.3.4 Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	130
12.3.5 Sanitasi Peralatan.....	130
12.3.6 Sanitasi Pekerja.....	133
12.3.7 Pengawasan Mutu Produk Awal Hingga Akhir.....	133
12.3.8 Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	134
12.3.9 Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi.....	134
12.3.10 Pengawasan Mutu Produk akhir.....	137
12.3.11 Premix.....	138
 BAB XIII PENUTUP.....	 139
13.1 Kesimpulan.....	138
13.2 Saran.....	139
 DAFTAR PUSTAKA.....	 141

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1Jam Kerja Kepala Bagian, Administrasi dan <i>Plant Manager</i> PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and Sausage</i> <i>Processing Plant</i>	28
Tabel 3.2Jam Kerja Kepala Bagian, Administrasi dan <i>Plant</i> <i>Manager</i> PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and</i> <i>Sausage Processing Plant</i>	28
Tabel 3.3Jam Kerja Karyawan harian PT. Wonokoyo Jaya Corporindo <i>Further and Sausage Processing Plant</i>	29
Tabel 4.1 Komposisi Kimia Daging Ayam tiap 100 g Bahan.....	36
Tabel 4.2Komposisi Kimia TPV.....	37
Tabel 4.3Komposisi Isolate Soy Protein Kedelai Per 100g.....	39
Tabel 5.1 Standar pembuatan sosis.....	48
Tabel 6.1 Permeabilitas Plastik Terhadap N ₂ , O ₂ , CO ₂ , dan H ₂ O.....	71
Tabel 11.1.Standar Limbah Cair Berdasarkan SK Gubernur Jawa Timur.No 45 Tahun 2002.....	111
Tabel12.3.Pengelompokan Peralatan Kebersihan.....	131
Tabel12.3.Pengelompokan Kebersihan Berdasarkan Fungsi dan Ukuran.....	131

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Lokasi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo.....	8
Gambar 2.2. Tata Letak PT. Wonokoyo Jaya Corporindo.....	13
Gambar 2.3. Tata Letak mesin dan ruang produksi sosis PT. Wonokoyo.....	14
Gambar 3.1 Stuktur Lini.....	20
Gambar 3.2 Stuktur Fungsional.....	21
Gambar 3.3 Stuktur Lini dan Staf.....	23
Gambar 3.1 Stuktur Organisasi PT. Wonokoyo	24
Gambar 4.1. Karkas Ayam.....	35
Gambar 5.1. Sosis Ayam.....	49
Gambar 5.2. Sosis Merah.....	49
Gambar 5.3 Diagram alir pembuatan Sosis.....	52
Gambar 6.1 Desain kemasan PT. Wonokoyo.....	70
Gambar 6.2 Ukuran Kertas Gelombang.....	74
Gambar 6.3 Jenis Karton.....	75
Gambar 7.1 Meat Deboning Machine.....	79
Gambar 7. 2 Air Blast Freezer.....	80
Gambar 7.3 Cooler Unit.....	81
Gambar 7.4 Mesin Sealer.....	81
Gambar 7.5 Metal Detector.....	82
Gambar 7.6 Ice Storage.....	83
Gambar 7.7 Genset.....	84
Gambar 7.8 Mixer.....	84
Gambar 7.9. Bowl cutter.....	85
Gambar 7.10 Stuffer.....	85

Gambar 7.11 Smoke House.....	86
Gambar 7.12. Casing Sosis.....	86
Gambar 7.13. Meat Grinder.....	87
Gambar 7.14.Timbangan Penerimaan.....	87
Gambar 7.15.Timbangan digital.....	88
Gambar 7.16.Meja Stainless Steel.....	89
Gambar 7.17 Keranjang Plastik.....	89
Gambar 7.18 Meat Cart.....	90
Gambar 7.19 Troly Smoke House.....	90
Gambar 7.20. Lori Kecil.....	91
Gambar 7.21 Lori Besar.....	91

Yosephine Novelia (6103013062), Tria Aprilia Wulandari (6103013063), dan Adriana Kartikasari (6103013137) **PT. Wonokoyo Jaya Corporindo unit further and sausage processing plant, Pasuruan-Jawa Timur.** Di bawah bimbingan : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRAK

Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dengan tepung atau pati tanpa penambahan bumbu-bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Sosis merupakan produk olahan ayam yang cukup terkenal dikalangan masyarakat, selain itu harga sosis juga beragam sehingga semua kalangan masyarakat dapat menikmati produk sosis. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo adalah salah satu perusahaan yang berbentuk perseroan terbatas yang memproduksi produk olahan pangan yang berbahan dasar daging ayam. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo ini dilaksanakan pada tanggal 28 Desember 2015 hingga tanggal 8 Januari 2016. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo, terletak di jalan Bintoro nomor 51, desa Wonokoyo, kecamatan Beji, kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa timur.

Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, es, minyak, garam dan lemak. Sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap dan bahan makanan lain yang diizinkan. Proses pengolahan dalam pengolahan sosis meliputi penerimaan bahan baku, pencucian, *Meat Grinder*, MDM (*Meat Deboning Machine*), penimbangan, *mixing*, *stuffing*, *cooking*, *showering*, *cooling*, *cutting*, *packing*, *vacum sealing*, *metal detector*, *freezing* dengan *air blast*, *packaging box*. Pengemas primer yang digunakan untuk sosis adalah LLDPE dan Nylon, sedangkan untuk pengemas sekunder menggunakan karton.

Kata kunci: Sosis, Proses pengolahan sosis, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo

Yosephine Novelia (6103013062), Tria Aprilia Wulandari (6103013063), dan Adriana Kartikasari (6103013137). **Processing of Sausage PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant, Pasuruan-Jawa Timur**. Advisory Committee : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRACT

Sausage is a food product derived from a mixture of delicate meat with flour or starch without the addition of spices and other food additives permitted and entered into the sausage casings. Sausage is processed chicken products are quite popular among the public, in addition to the price of sausages also vary so that all people can enjoy the sausage product. For that reason, PT. Wonokoyo Jaya Corporindo facilitate the task of Food Processing Industry Work Practices. PT. Wonokoyo Corporindo Jaya is one of the limited liability company that manufactures processed food products that are made from chicken. Work Practices of Food Processing Industry (PKIPP) PT. Wonokoyo Corporindo Jaya was held on December 28, 2015 until January 8, 2016. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo, located on the road Bintoro number 51, Wonokoyo village, district Beji, Pasuruan district, East Java province.

The raw material used to make sausages consists of a main ingredient and additives. The main ingredient is meat , ice , oil , salt and fat. While the additional ingredients are fillers , binders , spices , flavoring and other foods that are allowed . The processing in the processing of sausage include raw material receiving , washing , Meat Grinder , MDM (Meat deboning Machine) , weighing, mixing, stuffing , cooking , showering , cooling , cutting , packing , vacuum sealing , metal detector , freezing water blast , packaging box . Primary packaging used for sausage is LLDPE and Nylon , while for secondary packaging using paperboard .

Keywords: Sausage, the processing of sausage ,PT. Wonokoyo Jaya Corporindo