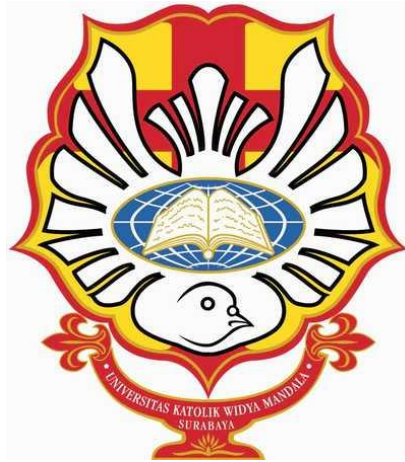


**PROSES PENGOLAHAN SOSIS *READY TO EAT* (RTE)
“SO NICE” DI PT. SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

KENNETH FRANCIS WIBISONO	6103016025
MICHAEL SEBASTIAN	6103016038
SHARLEEN MICHAELA	6103016114

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

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS *READY TO EAT* (RTE)
“SO NICE” DI PT. SO GOOD FOOD RTE BOYOLALI**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH

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

OLEH :

KENNETH FRANCIS WIBISONO (6103016025)

MICHAEL SEBASTIAN (6103016038)

SHARLEEN MICHAELA (6103016114)

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

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kenneth Francis Wibisono., Michael Sebastian, dan Sharleen Michaela

NRP : 6103016025, 6103016038 dan 6103016114

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: **“Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali”**

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.



Kenneth Francis Wibisono

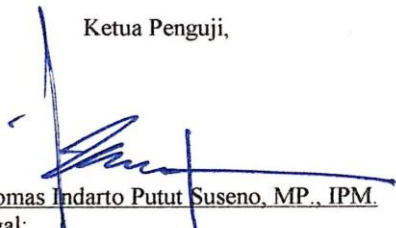
Michael Sebastian

Sharleen Michaela

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali**” yang diajukan oleh Kenneth Francis Wibisono (6103016025), Michael Sebastian (6103016038) dan Sharleen Michaela (6103016114), yang telah diujikan pada tanggal 25 Juni 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,


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

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,

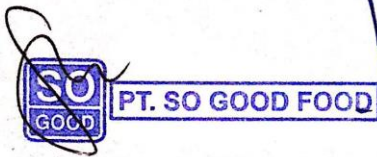

Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis Ready to Eat (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali”** yang diajukan oleh Kenneth Francis Wibisono (6103016025), Michael Sebastian (6103016038) dan Sharleen Michaela (6103016114), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. So Good Food RTE Boyolali

Dosen Pembimbing,



Sasetyo Prambodo
Tanggal:

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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

“Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali”

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, 09 Juli 2019



Kenneth Francis Wibisono

Michael Sebastian

Sharleen Michaela

Kenneth Francis Wibisono (6103016025), Michael Sebastian (6103016038) dan Sharleen Michaela (6103016114). **Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali**
Di bawah bimbingan: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Sosis RTE (*Ready to Eat*) merupakan produk makanan siap konsumsi dengan bahan baku daging yang telah mengalami proses pemasakan. Proses pengolahan sosis RTE melibatkan pemanasan dengan suhu tinggi dalam waktu yang relatif singkat. PT. So Good Food RTE Boyolali merupakan salah satu industri makanan yang memproduksi sosis RTE dalam kemasan “So Nice” yang sudah berdiri sejak tahun 2011 dan memiliki 556 karyawan. PT. So Good Food RTE Boyolali terletak di Kabupaten Boyolali dengan luas 9999 m². Produk yang diproduksi adalah sosis RTE “So Nice” dengan rasa ayam. Distribusi “So Nice” telah tersebar luas di berbagai wilayah Indonesia khususnya di daerah Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, dan daerah luar pulau Jawa. Proses produksi sosis RTE yang dilakukan oleh PT. So Good Food RTE Boyolali adalah sistem *batch*. Bahan utama yang digunakan adalah *mechanically deboned meat* (MDM), *Tapioca Modified Starch* (TMS), tepung tapioka, karagenan, garam, bumbu premix, air, dan minyak nabati. Proses produksi melalui tahap penerimaan bahan baku, *batching*, *mixing* dan *grinding*, *filling*, pemasakan dan sterilisasi, pencucian dan pengeringan, sortasi, dan pengepakan. Bahan pengemas primer yang digunakan adalah PVDC (*Polyvinylidene chloride*). Bahan pengemas sekundernya adalah toples plastik PET dan untuk kemasan tersiernya adalah karton. Pengawasan dan pengendalian mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, kemasan dan produk akhir selama penyimpanan. Sanitasi yang diterapkan meliputi sanitasi bahan baku dan pembantu, sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi gudang dan sanitasi pekerja yang dilakukan sesuai dengan standar GMP (*Good Manufacturing Practice*). Pengolahan limbah cair, padat dilakukan agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan.

Kata kunci: PT. So Good Food RTE Boyolali, Sosis, Sosis RTE (*Ready to Eat*)

Kenneth Francis Wibisono (6103016025), Michael Sebastian (6103016038) and Sharleen Michaela (6103016114). ***Ready to Eat (RTE) Sausage “So Nice” Processing in PT. So Good Food RTE Boyolali.***

Advisory committee: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Ready to Eat (RTE) Sausages is a meat based processed food that has been through cooking process. The making process of the RTE sausage uses the high temperature short time method. PT. So Good Food RTE Boyolali is the first pioneer in producing ready to eat sausages in Indonesia and has been operating since 2011. Its factory is located at Boyolali, Central Java with an area of 9999 m². The product that PT. So Good Food RTE Boyolali produces is chicken sausage with the brand “So Nice”. “So Nice” chicken sausages are distributed to all regions in Indonesia especially in East Java, Central Java, West Java, and areas outside Java. The production process of the RTE sausage is done with the batch system. The main ingredients are *mechanically deboned meat* (MDM), *Tapioca Modified Starch* (TMS), tapioca flour, carrageenan, salt, premix seasoning, water, and vegetable oil. The production procedure consists of the receiving of raw material, batching, mixing and grinding, filling, cooking and sterilization, cleaning and drying, and packing. Primary packaging material used is PVDC (Polyvinylidene Chloride). Secondary packaging material used is PET plastic jar and for tertiary packaging material is cardboard. Quality control is carried out on raw materials, packaging materials, production process, and factory environment so that the resulting product has a guaranteed quality. The sanitation practices are applied to raw materials, factory environment, equipments, warehouse, and its workers in accordance with GMP (Good Manufacturing Practices) standard. PT. So Good Food RTE Boyolali performs waste water treatment prior to disposal to the environment so as not to cause contamination and pollution.

Keywords: PT. So Good Food RTE Boyolali, Sausage, RTE (Ready to Eat) sausage

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Sosis *Ready to Eat* (RTE) “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali**”. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini merupakan salah satu syarat akademis untuk menyelesaikan program Strata-1 (S-1) di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan PKIPP ini. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga laporan ini selesai.
2. Bapak Windra Pratama dan Ibu Hiksawati Purbaningsih yang telah berkenan membimbing dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. So Good Food RTE Boyolali.
3. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak lain yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2019

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 Praktek Kerja Industri Pengolahan pangan.....	4
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.....	15
2.3.1. Jenis Produksi.....	15
2.3.2. Daerah Pemasaran	15
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	17
3.1. Struktur Organisasi.....	17
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	21
3.3. Jam Kerja.....	29
3.4. Upah dan Tunjangan Karyawan	30
3.5. Kesejahteraan Karyawan	30

	Halaman
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	32
4.1. Bahan Baku Pembuatan Sosis “So Nice”	32
4.1.1. <i>Mechanically Deboned Meat</i>	32
4.1.2. <i>Tapioca Modified Starch (TMS)</i>	33
4.1.3. Karagenan.....	34
4.1.4. Garam.....	34
4.1.5. Bumbu <i>Premix</i>	34
4.1.6. Air	35
4.1.7. Minyak Kelapa Sawit	35
4.1.8. Tepung Tapioka.....	36
4.2. Bahan Pembantu Pembuatan Sosis “So Nice”	37
4.2.1. <i>Isolate Soy Protein (ISP)</i>	37
4.2.2. <i>Sodium Erythroate</i>	38
 BAB V. PROSES PRODUKSI.....	 40
5.1. Pengertian dan Jenis Proses Pengolahan	40
5.2. Proses Pengolahan Sosis “ So Nice”	42
5.2.1. Penerimaan Bahan Baku	42
5.2.2. <i>Batching</i>	42
5.2.3. <i>Grinding</i> dan <i>Mixing</i>	43
5.2.4. <i>Filling</i>	44
5.2.5. Pemasakan dan Sterilisasi	45
5.2.6. Pencucian dan Pengeringan.....	46
5.2.7. Sortasi.....	46
5.2.8. Pengepakan.....	47
 BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	 48
6.1. Bahan Pengemas	48
6.2. Metode Pengemasan.....	52
6.3. Penyimpanan dan Penggudangan	53
6.3.1. Penyimpanan Bahan Mentah	54
6.3.2. Penyimpanan Daging.....	55
6.3.3. Penyimpanan <i>Finished Good</i>	55
 BAB VII. MESIN DAN PERALATAN.....	 57
7.1. Mesin dan Peralatan Proses Produksi	58
7.2. Mesin dan Peralatan <i>Utility</i>	67
7.3. Mesin dan Peralatan Proses Pengolahan Limbah	68

	Halaman
BAB VIII.DAYA YANG DIGUNAKAN	70
8.1. Sumber Daya Manusia	70
8.2. Sumber Daya Listrik	70
8.3. Sumber Daya Air	71
8.4. <i>Steam</i>	71
BAB IX. SANITASI PABRIK.....	73
9.1. Sanitasi Air	74
9.2. Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan Pabrik	77
9.3. Sanitasi Peralatan Produksi	78
9.4. Sanitasi Gudang.....	80
9.5. Sanitasi Pekerja	80
BAB X. PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU	82
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Pembantu.....	83
10.1.1. <i>Mechanically Deboned Meat</i> (MDM)	83
10.1.2. Air	86
10.1.3. Bahan Baku Lainnya	87
10.1.4. Bahan Pembantu.....	88
10.2. Pengendalian Mutu Bahan Pengemas.....	88
10.3. Pengendalian Mutu Proses Produksi	89
10.3.1. Proses <i>Batching</i>	89
10.3.2. Proses <i>Grinding</i> dan <i>Mixing</i>	89
10.3.3. Proses <i>Filling</i> Produk	90
10.3.4. Proses Sterilisasi dan Pemasakan	92
10.3.5. Proses Pencucian dan Pengeringan	92
10.3.6. Proses Sortasi	92
10.4. Pengendalian Mutu Produk Akhir dan Selama Penyimpanan	93
10.5. Pengendalian Mutu Lingkungan Pabrik	96
10.5.1. Uji <i>Swab</i>	96
10.5.2. Analisa Air	97
10.5.3. Analisa Udara.....	98
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	99
11.1. Limbah Cair.....	99
11.1.1. <i>Water Waste Treatment Plant</i> (WWTP).....	100
11.2. Limbah Padat.....	104
11.3. Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun)	106

	Halaman
BAB XII. TUGAS KHUSUS	107
12.1. Penggudangan Bahan Baku, Bahan Pengemas, dan Produk Jadi di PT. So Good Food RTE Boyolali (Oleh: Kenneth Francis Wibisono/6103016025).....	107
12.2. Sanitasi Pekerja dan Peralatan Produksi di PT. So Good Food RTE Boyolali (Oleh: Michael Sebastian/6103016038)	111
12.2.1. Sanitasi Pekerja	111
12.2.2. Sanitasi Peralatan Produksi	116
12.3. Penyediaan Bahan Baku di PT. So Good Food RTE Boyolali (Oleh: Sharleen Michaela/6103016114)	121
12.3.1. Pengaturan Ketersediaan Bahan Baku.....	122
12.3.2. Alur Penyediaan Bahan Baku.....	123
 BAB XIII.KESIMPULAN DAN SARAN	 125
13.1. Kesimpulan.....	125
13.2. Saran.....	126
 DAFTAR PUSTAKA.....	 127

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT. So Good Food	5
Gambar 2.2. Denah Lokasi PT. So Good Food RTE Boyolali	8
Gambar 2.3. Tata Letak Pabrik PT. So Good Food RTE Boyolali	12
Gambar 2.4. Tata Letak Ruang Produksi PT. So Good Food RTE Boyolali.....	13
Gambar 3.1. Diagram Struktur Organisasi PT. So Good Food RTE Boyolali.....	22
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam “So Nice”	41
Gambar 6.1. Empat Tingkat Dasar dari Pengemasan dan Dua Jenis Kemasan Berdasar Tujuan	49
Gambar 6.2. Kemasan Primer Plastik PVDC.....	50
Gambar 6.3. Kemasan Sekunder Toples PET	51
Gambar 6.4. Kemasan Tersier Karton.....	52
Gambar 7.1. <i>Conveying Screw</i>	59
Gambar 7.2. <i>Chopper (emulsifier)</i>	60
Gambar 7.3. <i>Metal Detector</i>	61
Gambar 7.4. <i>Centrifugal Blower</i>	64
Gambar 7.5. <i>Pallet Plastik</i>	66
Gambar 7.6. <i>Hand Pallet</i>	66
Gambar 7.7. <i>Forklift</i>	67
Gambar 9.1 Reaksi Regenerasi (Pertukaran Ion) dengan Menggunakan Larutan Natrium Klorida (NaCl)	76
Gambar 11.1. Diagram Aliran Air Limbah PT. So Good Food RTE Boyolali.....	100

Gambar 11.2. <i>Waste Water Treatment Plant</i> (WWTP) di PT. So Good Food RTE Boyolali (Bak Ekualisasi – Bak Biofilter 2).....	104
Gambar 11.3. <i>Waste Water Treatment Plant</i> (WWTP) di PT. So Good Food RTE Boyolali (Bak Biofilter 3 – Pembuangan ke Saluran Umum).....	104
Gambar 11.4. Tempat Pembuangan Sampah di PT. So Good Food RTE Boyolali (Kiri untuk Sampah Kering dan Kanan untuk Sampah Basah).....	105

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Kandungan Asam Lemak Pada Minyak Kelapa Sawit...	36
Tabel 4.2. Standar Nasional Indonesia Tepung Tapioka.....	38
Tabel 10.1. Batas-Batas Standar Mutu Daging MDM	83
Tabel 10.2. Standar Mutu Air Formulasi	86
Tabel 10.3. Syarat Mutu Sosis Daging Kombinasi	94
Tabel 10.4. Standar Mutu Air Bersih	97
Tabel 11.1. Baku Mutu Air Limbah Industri Pengolahan Daging	103
Tabel 12.1. Rasio Jumlah Karyawan dan Jumlah Kamar Mandi	115