

**RUMAH POTONG AYAM DAN PROSES PEMBEKUAN KARKAS AYAM  
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**ALFIYATUS SHOLICHAH**

**NPM: 17033010022**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

**JAWA TIMUR**

**2020**

**RUMAH POTONG AYAM DAN PROSES PEMBEKUAN KARKAS AYAM  
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh  
gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Disusun Oleh:  
Alfiyatus Sholichah  
17033010022**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**RUMAH POTONG AYAM DAN PROSES PEMBEKUAN KARKAS AYAM**

**PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

**Disusun Oleh:**

**Alfiyatus Sholichah**  
**17033010022**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji**  
**Pada tanggal 05 Agustus 2020**

**Pembimbing**



**Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP**  
**NIP. 19620719 1988032 001**

**Mengetahui,**

**Dosen Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Dr. Dra. Jariyah, MP.**  
**NIP. 19650304 199103 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**RUMAH POTONG AYAM DAN PROSES PEMBEKUAN KARKAS AYAM  
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

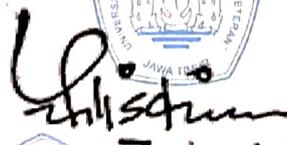
Disusun Oleh:

**Alfiyatus Sholichah**  
**17033010022**

**Surabaya, Juli 2020**

**Telah disetujui untuk diseminarkan oleh**

**Dosen Pembimbing**



**Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP**  
**NIP. 19620719 1988032 001**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Alfiyatus Sholichah

NPM : 17033010022

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan Judul :

**RUMAH POTONG AYAM DAN PROSES PEMBEKUAN KARKAS AYAM  
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA**

Surabaya, 20 November 2020

Tim Penguji

Pembimbing



Ir. Sri Djajati, M. Pd  
NPT. 3 6201 99 0165



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP  
NIP. 19620719 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP  
NIP. 19630708 198903 2 002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul “ Rumah Potong Ayam dan Proses Pembekuan Karkas Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini merupakan salah satu bentuk tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan program S1 di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis ini juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah.

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang di PT. Phalosari Unggul Jaya ini diharapkan mahasiswa nantinya bisa menjadi lulusan yang memiliki kompetensi dan profesional agar mampu memenuhi tuntutan dunia kerja saat ini. Selain itu juga dapat menerapkan ilmu dan teori yang sudah diterima di bangku kuliah dan dapat diterapkan langsung dilapangan.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN“Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, MP. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur
3. Ibu Dr. Drh. Ratna Yulistiawati, MP selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan
4. Ibu Octadella Bilytha Permatasari, S.T., selaku Direktur di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang
5. Bapak Wachid Kurniawan, S.H., selaku Personalia dan General Affair yang atas kesediaannya memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang

6. Bapak Ainnur Rochman, S.H., selaku Kepala Quality Control di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang dan Pembimbing Praktik Kerja Lapangan, terimakasih atas waktu dan ilmu yang telah diberikan kepada penulis
7. Bapak Khasan selaku Kepala Produksi Bersih di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang.
8. Bapak Munir selaku Kepala Gudang di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang.
9. Mbak Riska, Mbak Mundila, Mbak Teri, Mbak Dita, Bu maisaroh dan Semua Karyawan di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang yang telah memberikan informasi yang dapat membantu dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapangan.
10. Kedua Orang tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual
11. Teman-temanku tersayang yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan dari Laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 22 Juli 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang .....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah PT. Phalosari Unggul Jaya.....	2
1. Kapasitas Produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya .....	4
2. Pemasaran Produk di PT. Phalosari Unggul Jaya .....	4
3. Lokasi dan Tata Letak P.T. Phalosari Unggul Jaya .....	6
4. Struktur Organisasi PT. Phalosari Unggul Jaya.....	9
BAB II PROSES PRODUKSI .....	18
A. Tinjauan Pustaka .....	18
1. Rumah Potong Ayam (RPA) .....	18
2. Ayam Pedaging/Boiler.....	19
3. Karkas Ayam Broiler.....	23
B. Uraian Proses Pengolahan Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya .....	33
1. Proses di Ruang Produksi 1 .....	35
2. Proses di Ruang Produksi 2.....	41
3. Proses di Ruang Produksi 3.....	43
4. Proses Pembekuan dan Penyimpanan .....	47
a. Proses pembekuan .....	49
5. Hasil dan Spesifikasi Produk.....	54
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	56
BAB IV UNIT PENUNJANG .....	66
UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	66
A. Sumber Air.....	66
B. Sumber Tenaga Listrik .....	66
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	67
1. Sanitasi .....	67
2. Penanganan Limbah .....	69
D. Pengendalian Mutu .....	72
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	72

2. Pengendalian Mutu Bahan Pendukung .....	73
3. Pengendalian Mutu Proses .....	74
E. Gudang .....	80
BAB V PEMBAHASAN .....	81
BAB VI PENUTUP .....	86
A. Kesimpulan .....	86
B. Saran .....	86
BAB VII TUGAS KHUSUS .....	87
A. Pendahuluan.....	87
1. Latar Belakang .....	87
2. Tujuan .....	87
3. Manfaat .....	88
B. Tinjauan Pustaka .....	88
1. Lokasi .....	89
2. Bangunan .....	90
1) Lantai Kontruksi.....	90
2) Dinding .....	91
3) Atap dan langit-langit.....	91
4) Pintu .....	92
5) Jendela dan ventilasi .....	92
6) Permukaan tempat kerja.....	93
3. Fasilitas Sanitasi .....	93
a. Sarana penyediaan air.....	93
b. Sarana pembuangan air dan limbah.....	93
c. Sarana hygiene karyawan.....	94
4. Mesin dan peralatan .....	95
a. Tata letak mesin/peralatan.....	95
b. Pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan .....	
5. Bahan .....	96
6. Pengawasan proses .....	97
a. Pengawasan proses .....	97
b. Pengawasan bahan .....	97
e. Pengawasan proses khusus .....	98

7. Produk Akhir .....	98
8. Laboratorium .....	99
9. Karyawan.....	99
10. Pengemas .....	100
11. Label dan Keterangan Produk .....	101
12. Penyimpanan.....	101
13. Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	102
14. Pengangkutan.....	104
15. Dokumentasi dan pencatatan .....	104
16. Pelatihan.....	105
17. Penarikan Produk .....	105
18. Pelaksanaan Pedoman.....	105
C. Pembahasan .....	106
A. Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	107
B. Aspek Bangunan .....	108
4. Kontruksi Atap dan Langit-langit .....	109
5. Kontruksi pintu.....	110
6. Kontruksi Jendela .....	110
7. Kontruksi Penerangan dan Ventilasi .....	110
C. Fasilitas Sanitasi.....	111
D. Mesin dan Peralatan Produksi .....	111
E. Bahan Baku .....	112
1. Bahan Baku Utama.....	112
2. Bahan Baku Tambahan .....	113
F. Proses Produksi.....	113
G. Produk akhir .....	113
H. Laboratorium .....	114
I. Pekerja.....	114
J. Aspek Kemasan dan Label.....	114
K. Pengangkutan.....	115
L. Dokumentasi dan Pencatatan .....	115
M. Pelatihan .....	116
N. Pelaksanaan Pedoman.....	116
D. Penutup .....	117

DAFTAR PUSTAKA.....	118
LAMPIRAN .....	120

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Skema Strategi Penjualan.....	5
Gambar 2. Peta Lokasi .....	8
Gambar 3. Tata Letak Produksi .....	9
Gambar 4. Struktur Organisasi .....	11
Gambar 5. Ayam Boiler.....	20
Gambar 6. Karkas Ayam.....	23
Gambar 7. Tahapan Proses Produksi .....	34
Gambar 8. Diagram Alir Penerimaan Ayam Hidup .....	35
Gambar 9. Proses Pengantungan Ayam.....	37
Gambar 10. Proses Pemingsanan Ayam .....	38
Gambar 11. Proses Penyebelihan Ayam .....	39
Gambar 12. Proses Penirisan Darah .....	39
Gambar 13. Proses Perebusan.....	40
Gambar 14. Proses Pencabutan Bulu.....	41
Gambar 15. Ruang Produksi 2.....	41
Gambar 16. Proses Grading .....	44
Gambar 17. Proses Pengemasan.....	45
Gambar 18. Diagram Alir Proses MDM.....	46
Gambar 19. Diagram Alir Proses Marinasi.....	47
Gambar 20. Diagram Alir Proses Pembekuan .....	49
Gambar 21. Diagram Alir Pengemasan Karkas Beku .....	50
Gambar 22. Diagram Alir Pengeluaran Produk.....	52
Gambar 23. Diagram Alir Hasil Produksi.....	55
Gambar 24. Shackle Conveyour .....	56
Gambar 25. Stunning.....	57
Gambar 26. Scalding.....	57
Gambar 27. Flucker .....	58
Gambar 28. Drum Screw Chiller .....	59
Gambar 29. Parting .....	59
Gambar 30. Tumbler.....	60

<i>Gambar 31. Screw Press</i> .....	60
<i>Gambar 32. Ice Crusher</i> .....	61
<i>Gambar 33. Hopper</i> .....	61
<i>Gambar 34. Pengecek Suhu</i> .....	63
<i>Gambar 35. Plong Mata Ayam</i> .....	64
<i>Gambar 36. Cutting Kuku</i> .....	64
<i>Gambar 37. Leg Cutter</i> .....	65
<i>Gambar 38. Pisau</i> .....	65

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan.....	7
Tabel 2. Klarifikasi Tenaga Kerja PT.Phalosari Unggul Jaya.....	15
Tabel 3. Jam Kerja Karyawan PT. Phalosari Unggul Jaya .....	15
Tabel 4. Komposisi Nutrisi Daging Ayam .....	21
Tabel 5. Komposisi Daging Ayam .....	22
Tabel 6. Syarat Mutu Ayam Pedaging Berdasarkan SNI(2009).....	22
Tabel 7. Syarat Mutu Mikrobiologis Ayam.....	23
Tabel 8. Presentase Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler .....	24
Tabel 9. Penataan Karkas Pada Keranjang .....	44
Tabel 10. Pengepakan Sekunder Karkas.....	50
Tabel 11. Spesifikasi Produk .....	79
Tabel 12. Syarat Mutu Mikroorganisme .....	113