

**PROSES PRODUKSI AYAM MARINASI DI PT. CHAROENPOKPHAND
INDONESIA, MOJOKERTO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

FITRI DAYANTI NPM.
17033010001

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2020

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI AYAM MARINASI DI PT. CHARGE
POKPHAND INDONESIA
MOJOKERTO**

Disusun oleh :

FIRI DAYANTI

NPM : 17033010061

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
4 Desember 2020

Pembimbing



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

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jarivah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI AYAM MARINASI DI PT. CHAROEN
POKPHAND INDONESIA
MOJOKERTO**

Disusun Oleh :

**Fitri Idavanti
17033010001**

SURABAYA, 17 Oktober 2020

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

Dosen Pembimbing



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

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Fitri Idayanti

NPM : 17033010001

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan

Judul :

**PROSES PRODUKSI AYAM MARINASI DI PT. CHAROEN
POKPHAND INDONESIA
MOJOKERTO**

Surabaya, 5 Desember 2020

Tim Penguji

Pembimbing



Ir. Sri Djalati, M. Pd.
NPT. 3 6201 99 0155 1

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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul "**Proses Produksi Ayam Marinasi di PT.Charoen Pokphand Indonesia Mojokerto**" ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan kerja praktik ini merupakan salah satu bentuk tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan program S1 di Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Selain itu juga untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku perkuliahan.

Penyusunan Laporan Kerja Praktik ini tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapang yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
4. Bapak John Efendi selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan masukan selama praktik kerja lapang.
5. Segenap karyawan dan staff PT. Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto yang sudah membantu kelancaran kerja praktik lapang.
6. Teman-teman saya selama praktik kerja lapang di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto yang sudah membantu dan memberikan semangat selama praktik kerja lapang.
7. Bapak, Ibu dan segenap keluarga yang selama ini menjadi semangat saya untuk menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini, terima kasih bapak, ibu sungguh kasih dan sayangmu tak lekang oleh waktu.
8. Semua teman-teman saya Teknologi Pangan Angkatan 2017 yang telah memberikan doa, dukungan, saran, dan kritik kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.

9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang tiada henti-hentinya dalam memberikan dukungan dalam penulisan laporan praktik kerja lapang ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan lebih lanjut. Semoga Laporan Kerja Praktik ini bermanfaat bagi para pembacanya.

Surabaya, November 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
2. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	2
B. Sejarah Perusahaan.....	3
C. Kapasitas Produksi.....	4
D. Pemasaran Produksi	6
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
1. Lokasi Perusahaan	7
2. Tata Letak Perusahaan.....	8
F. Struktur Organisasi Perusahaan.....	13
1. Kepala Regional	13
2. Kepala Produksi.....	13
3. Manajer Personalia	13
4. Manajer Logistik dan Distribusi	13
5. Manajer Perencanaan.....	14
6. Staff Perbaikan dan Pemeliharaan.....	14
7. Manajer Gudang	14
8. Manajer Keuangan.....	14
9. Manajer Pembelian	14
10. Manajer Produksi	14
11. Manajer Teknik.....	15
12. Manajer QC.....	15
13. Manajer Laboratorium	16
14. Pengawas	16
G. Ketenagakerjaan	18
1. Klasifikasi Ketenaga Kerjaan	18
2. Sistem Pengupahan.....	18

3. Pembagian Jam Kerja.....	19
4. Fasilitas	20
5. Keselamatan Teaga Kerja	20
6. Kesejahteraan Tenaga Kerja	21
BAB II PROSES PRODUKSI	
A. Tinjauan Pustaka.....	23
1. Daging Ayam	23
2. Marinasi	24
3. Bahan Baku	26
4. Proses Produksi Ayam Marinasi	28
B. Uraian Produksi Ayam Marinasi di PT. CPI, Mojokerto	31
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	
A. Alat Produksi Utama.....	40
1. <i>Vacuum Tumbling</i>	40
2. <i>Hot Line Tunnel</i>	40
3. <i>Individual Quick Freezing</i>	41
4. <i>Multi Height Weigher</i>	41
5. <i>Automatic Packing Machine</i>	42
6. <i>Metal Deterctor</i>	43
7. <i>Check Weigher</i>	43
8. <i>Carton Sealer</i>	44
B. Alat-alat Penunjang Proses Pengolahan	44
1. <i>Meat Cart</i>	44
2. Keranjang Plastik	45
3. Pallet	45
4. <i>Forklift Hydraulic</i>	46
5. <i>Forklift</i>	46
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	
A. Sumber Air	47
B. Sumber Tenaga Listrik.....	47
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	
1. Penerapan Sanitasi	48
2. Penanganan Limbah	50
D. Gudang	52

E. Pengendalian Mutu.....	53
1..Pengawasan Mutu Bahan Baku	53
2. Pengawasan Proses Produksil	54
3. Pengawasan Produk Jadi	55
4. Pengawasan Pengemasan atau Kemasan	56
BAB V PEMBAHASAN	
Pembahasan.....	57
BAB VI KESIMPULAN	
Kesimpulan	59
BAB VII TUGAS KHUSUS	
A. Latar Belakang	60
B. Tinjauan Pustaka	61
1. Pengertian Sanitasi	61
2. Pengaruh Sanitasi terhadap Mutu Pangan	61
3. Pencemaran dan Sanitasi	62
4. Hygiene dan Sanitasi	62
C. Hasil Pengamatan	69
D. Pembahasan	84
E. Kesimpulan dan Saran	85
DAFTAR PUSTAKA.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produk PT. CPI, Mojokerto.....	6
Tabel 2. Jam Kerja Non Produksi (kantor).....	17
Tabel 3. Jam Kerja Bagian Produksi.....	17
Tabel 4. Nutrisi daging ayam per 100gr.....	22
Tabel 5. Peryaratan maksimum mutu mikrobiologi daging ayam segar.....	22
Tabel 6. Standar Mutu Ayam Marinasi.....	33
Tabel 7. Specimen Deteksi Metal.....	35
Tabel 8. Parameter Wajib Persyaratan Kualitas Air Minum.....	68
Tabel 9. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	69
Tabel 10. Sanitasi Pekerja.....	71
Tabel 11. Sanitasi Lingkungan Produksi.....	75
Tabel 12. Sanitasi Ruang Pengolahan.....	77
Tabel 13. Sanitasi Bahan Baku.....	80
Tabel 14. Fasilitas Sanitasi.....	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Fiesta Chicken Nugget.....	6
Gambar 2. Champ Chicken Nugget.....	6
Gambar 3. Okey Chicken Nugget.....	6
Gambar 4. Okey Stick.....	6
Gambar 5. Champ Coin.....	7
Gambar 6. Akumo Chicken Nugget.....	7
Gambar 7. Fiesta Spicy Wing.....	7
Gambar 8. Champ Sosis.....	7
Gambar 9. Okey Sosis.....	8
Gambar 10. Champ Chicken Ball.....	8
Gambar 11. Fiesta Stick.....	8
Gambar 12. Champ Stick.....	8
Gambar 13.. Denah lokasi PT. CPI Mojokerto.....	12
Gambar 14. Tata Letak PT. CPI Mojokerto.....	13
Gambar 15. Struktur Organisasi PT. CPI Mojokerto.....	14
Gambar 16. Diagram Alir Proses Ayam Marinasi.....	29
Gambar 17. Diagram Alir Proses Ayam Marinasi di PT. CPI.....	30
Gambar 18. <i>Vacuum Tumbling</i>	39
Gambar 19. <i>Hot Line Tunnel</i>	40
Gambar 20. <i>Individual Quick Freezing</i>	40
Gambar 21. <i>Multi Height Weigher</i>	41
Gambar 22. <i>Automatic Packing Machine</i>	41
Gambar 23. <i>Metal Deterctor</i>	42
Gambar 24. <i>Check Weigher</i>	42
Gambar 25. <i>Carton Sealer</i>	43
Gambar 26. Meat Cart.....	43
Gambar 27. Keranjang Plastik.....	44
Gambar 28. Pallet.....	44
Gambar 29. <i>Forklift Hydraulic</i>	45
Gambar 30. <i>Forklift</i>	45