

**PROSES PEMBUATAN BAKSO AYAM “CHAMP”  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA -  
FOOD DIVISION UNIT NGORO MOJOKERTO  
JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**DESITA ISNA NURAMY**

**NPM1633010055**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JATIM  
SURABAYA  
2019**

**PROSES PEMBUATAN BAKSO AYAM “CHAMP”  
DI PT. CHAROEN POK PHAND INDONESIA –  
FOOD DIVISION UNIT NGORO MOJOKERTO  
JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**DESITA ISNA NURAMY**  
NPM1633010055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN”  
JATIM SURABAYA**

**2019**



**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

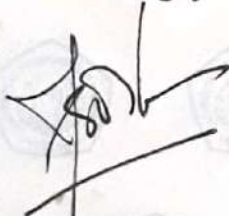
**PROSES PEMBUATAN BAKSO AYAM "CHAMP"  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA – FOOD DIVISION UNIT NGORO  
MOJOKERTO JAWA TIMUR**

Oleh :

**DESITA ISNA NURAMY**  
**NPM. 1633010055**

**Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima oleh  
Tim Penguji pada Tanggal 9 Desember 2019**

**Penguji**



**Fesdila Putri N., S.TP, M.Sc**  
**NPT. 17 219880531066**

**Pembimbing**



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

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik**

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

**Surabaya**



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

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

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa dibawah ini :

Nama : Desita Isna Nuramy

NPM : 1633010055

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan,  
dengan judul :

**PROSES PEMBUATAN BAKSO AYAM "CHAMP"**  
**DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA – FOOD DIVISION UNIT NGORO**  
**MOJOKERTO JAWA TIMUR**

Surabaya, 9 Desember 2019

Penguji



Fesdila Putri N., S.TP, M.Sc  
NPT. 17 219880531066

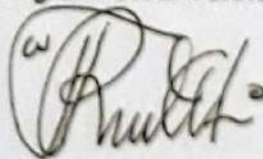
Pembimbing



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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PEMBUATAN SOSIS AYAM "CHAMP"  
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION UNIT NGORO  
MOJOKERTO JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI**

**PEMBIMBING LAPANGAN**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antoro', with a stylized flourish extending to the right.

**(Antoro Wibisono)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat limpahan Rahmat dan Karunia-Nya laporan praktek kerja lapang ini dapat terselesaikan dengan lancar.

Laporan ini disusun untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari di universitas secara nyata di lapangan, untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan serta untuk memberikan pengetahuan bagi para pembaca tentang Proses Pembuatan Bakso Ayam "Champ".

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Dra Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur yang telah membantu kerja praktek dapat berjalan dengan lancar
2. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, MP, selaku kepala dari Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
3. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, MP, selaku dosen pembimbing dari Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
4. Mbak Dila sebagai *Forelady* sekaligus pembimbing lapangan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro Mojokerto
5. Mbak Ika, Mas Onis dan Mas Fauzi sebagai *Quality Control Meat Preparation*, Mbak Anis, Mas Rosyid, dan Mas Udin sebagai *Quality Control Packaging*, Mas Wahyu, Mas Cholis, dan Mas Reza sebagai *Quality Control Metal Detection*, Mas Andi sebagai *Quality Control Chillroom*, Mbak Titi sebagai *Quality Control Sanitasi* dan Mbak Dila, Mbak Tami, Mbak Dini sebagai *Forelady* dari PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro Mojokerto yang telah memberikan bantuan dalam selesainya laporan ini
6. Seluruh staf karyawan dan karyawan yang terlibat dalam membantu tersusunnya laporan ini sebagaimana mestinya
7. Orang tua yang selalu mendukung selama penyusunan laporan kerja praktek

8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam penyusunan laporan Kerja Praktek

Penulis menyadari akan kelemahan dan kekurangan laporan ini. Oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan penyusun terima dengan penuh ucapan terimakasih demi semakin baiknya laporan ini.

Penulis



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah Perusahaan .....	3
C. Kapasitas Produksi .....	6
D. Pemasaran Produksi.....	7
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	7
F. Struktur Organisasi.....	9
G. Ketenagakerjaan.....	13
BAB II. PROSES PRODUKSI.....	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
B. Uraian Proses di Perusahaan .....	31
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	36
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	41
A. Sumber Air.....	41
B. Sumber Tenaga Listrik .....	42
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	42
D. Pengendalian Mutu .....	49
E. Gudang.....	50
BAB V. PEMBAHASAN .....	52
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
BAB VII. TUGAS KHUSUS .....	55
A. Latar Belakang .....	55
B. Tinjauan Pustaka.....	56
C. Pengendalian Mutu di Perusahaan .....	61
D. Pembahasan .....	67
E. Kesimpulan.....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja Non Produksi .....	14
Tabel 2. Jam Kerja Bagian Produksi .....	14
Tabel 3. Persyaratan Bakso Daging sesuai SNI .....	19
Tabel 4. Kriteria Mutu Sensoris Bakso .....	20
Tabel 5. Komposisi Kimia Daging Ayam .....	24
Tabel 6. Komposisi Kimia Tapioka .....	25
Tabel 7. Persyaratan Mutu Sensoris Daging Ayam sesuai SNI .....	58
Tabel 8. Persyaratan Mutu Sensoris Tepung Tapioka Literatur .....	59
Tabel 9. Persyaratan Mutu Sensoris Bawang Putih sesuai SNI .....	59
Tabel 10. Persyaratan Mutu Sensoris Bakso sesuai SNI .....	61
Tabel 11. Standar Mutu Sensoris Daging Ayam .....	62
Tabel 12. Standar Mutu Sensoris Tepung tapioka .....	62
Tabel 13. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Penggilingan .....	63
Tabel 14. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pembuatan Adonan.....	63
Tabel 15. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pencetakan Bakso .....	63
Tabel 16. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Perebusan I .....	64
Tabel 17. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Perebusan II .....	64
Tabel 18. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Penirisan.....	64
Tabel 19. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pendinginan.....	65
Tabel 20. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pengemasan .....	65
Tabel 21. Pengujian Pengendalian Mutu Proses <i>Metal Detector</i> .....	65
Tabel 22. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pembekuan IQF .....	66
Tabel 23. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Penyimpanan <i>Warehouse</i> .....	66
Tabel 24. Persyaratan Mutu Sensoris Bakso .....	66
Tabel 25. Perbandingan Syarat Mutu Sensoris Daging Ayam .....	67
Tabel 26. Perbandingan Syarat Mutu Sensoris Tepung Tapioka.....	68
Tabel 27. Perbandingan Syarat Mutu Sensoris Bakso .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PT. CPI Ngoro Mojokerto .....	16
Gambar 2. Tata Letak PT. CPI Ngoro Mojokerto .....	17
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. CPI Ngoro Mojokerto .....	9
Gambar 4. Struktur Organisasi <i>Sausage</i> PT. CPI Ngoro Mojokerto.....	12
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Bakso Secara Umum.....	30
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Bakso di PT. CPI Ngoro Mojokerto .....	35
Gambar 7. <i>Meat Mincer</i> .....	36
Gambar 8. <i>Bowlcutter</i> .....	36
Gambar 9. <i>Hopper</i> .....	37
Gambar 10. <i>Boiling Tank</i> .....	37
Gambar 11. <i>Vacum Packaging Machine</i> .....	38
Gambar 12. <i>Metal Detector</i> .....	38
Gambar 13. <i>Mesin IQF</i> .....	38
Gambar 14. <i>Meat Cart</i> .....	39
Gambar 15. Keranjang Plastik.....	39
Gambar 16. <i>Pallet</i> .....	40
Gambar 17. <i>Forklift Hydraulic</i> .....	40