

**PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH
POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SAFIRA RAHMA WAHIDA

NPM 1533010022

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JATIM
SURABAYA
2018**

**PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SAFIRA RAHMA WAHIDA
NPM. 1533010022

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

**PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

SAFIRA RAHMA WAHIDA
NPM. 1533010022

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO**

Oleh :

SAFIRA RAHMA WAHIDA
NPM. 1533010022

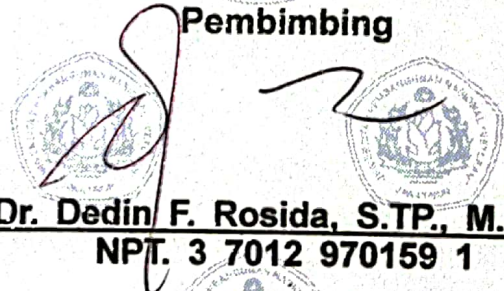
**Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima Oleh Tim Penguji
Pada tanggal : 4 Oktober 2018**

Tim Penguji



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.
NPT. 17119891217064

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes.
NPT. 3 7012 970159 1

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Surabaya**



Ir. Sutiyono, MT

NIP. 19600713 198703 1 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Safira Rahma Wahida

NPM : 1533010022

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO**

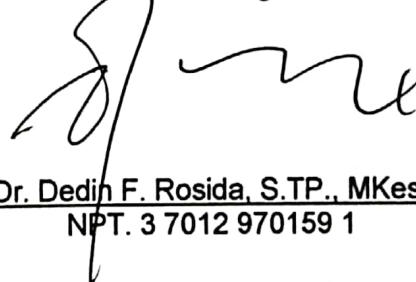
Surabaya, 4 Oktober 2018

Tim Penguji



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc
NPT. 17119891217064

Pembimbing



Dr. Dedih F. Rosida, S.TP., MKes
NPT. 3 7012 970159 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI DAGING AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. CIOMAS ADISATWA (JAPFA), SIDOARJO

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG



Nur Kusuma Dewi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan makalah Praktik Kerja Teknologi Pangan yang berjudul “Proses Produksi Daging Ayam di Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA)”.

Tujuan dari penulisan dari laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tentunya banyak hambatan yang dihadapi, namun berkat petunjuk, bimbingan dan dukungan semangat baik secara materil dan spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Ir. Sutiyono, MT., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dra. Jariyah MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Dedin F. Rosida, STP, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Ibu Nur Kusuma Dewi selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan, masukan dan kemudahan dalam memberikan informasi .
5. Diyana Fridayanti S. Si dan Indah Suci Rahayu selaku laboran serta segenap karyawan yang membantu penulis dalam melaksanakan kerja praktik di PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA).
6. Kepada kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, terima kasih.
7. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Di samping itu juga penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 12 September 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	2
2. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	2
B. Sejarah Perusahaan.....	2
1. Kapasitas Produksi	4
2. Pemasaran	4
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
D. Struktur Organisasi	10
1. Bentuk Organisasi	10
2. Tugas dan Wewenang	13
E. Ketenagakerjaan	21
1. Jam Kerja	21
2. Tenaga Kerja.....	22
3. Kesejahteraan Karyawan	23
4. Fasilitas Karyawan	24
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
A. Tinjauan Pustaka	20
1. Rumah Potong Ayam	20
2. Ayam Pedaging	21
3. Karkas Ayam Pedaging	25
4. Proses Produksi Karkas Ayam Pedaging.....	32
B. Uraian Proses Pengolahan Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya.....	41
1. Proses Produksi Kotor.....	43
2. Proses Produksi <i>Evicerasi</i>	48

3. Proses Produksi Bersih.....	50
4. Proses Pembekuan dan Penyimpanan (Gudang).....	55
5. Pemeriksaan <i>Post Mortem</i>	62
6. Hasil dan Spesifikasi Produk	63
BAB III MESIN DAN SPESIFIKASINYA	66
A. Mesin <i>Shackle Conveyour</i>	66
B. Mesin <i>Stunning/Stunner Waterbath</i>	67
C. Mesin <i>Scalder</i>	67
D. Mesin <i>Flucker</i>	68
E. <i>Drum Screw Chiller</i>	68
F. <i>Parting</i>	69
G. <i>Tumblr</i>	69
H. <i>Screw Press</i>	70
I. <i>Ice Crusher</i>	70
J. <i>Hooper</i>	71
K. Plong Mata Ayam.....	71
L. <i>Cutting Kuku</i>	72
M. <i>Leg Cutter</i>	72
N. Alat Pengecek Suhu.....	73
O. Pisau.....	73
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	74
A. Sumber Air	74
B. Sumber Tenaga Listrik	75
C. Sanitasi Dan Penanganan Limbah	75
1. Sanitasi	75
a. Sanitasi Ruang	75
b. Sanitasi Pekerja.....	76
c. Sanitasi Alat Pengolah	76
d. Sanitasi Pabrik dan Lingkungan Pekerja	77
e. Sanitasi Bahan Baku.....	78
2. Penanganan Limbah	78
a. Limbah Padat.....	79

b. Limbah Cair.....	79
D. Pengendalian Mutu	83
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	83
2. Pengendalian Mutu Bahan Pendukung.....	84
a. Air.....	84
3. Pengendalian Mutu Proses	84
a. Penerimaan Bahan Baku (Ayam Hidup).....	84
b. Penggantungan Ayam Hidup.....	85
c. Pemingsanan (<i>Stunning</i>)	85
d. Penyembelihan Halal.....	85
e. Penirisan darah.....	85
f. Perebusan (<i>scalding</i>)	85
g. Pencabutan bulu (<i>defethearing</i>)	85
h. <i>Evicerasi</i>	86
i. Pencucian Karkas.....	86
j. <i>Packaging</i> dan <i>Labelling</i> produk primer.....	86
k. Penyimpanan Produk Fresh (<i>Chilling Room</i>)	86
l. Pembekuan (<i>Blast Freezer</i>)	86
m. <i>Packaging</i> dan <i>Labelling</i> Produk Sekunder.....	87
n. Penyimpanan Produk Beku (<i>Cold Storage</i>)	87
o. Muat (Proses <i>Loading</i>)	87
4. Pengendalian Kemasan.....	87
E. Gudang	87
BAB V PEMBAHASAN	89
BAB VI KESIMPULAN & SARAN	92
A. Kesimpulan	92
B. Saran	92
BAB VII TUGAS KHUSUS	93
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN	118

DAFTAR GAMBAR

		HALAMAN
Gambar 1	Distribusi Zero Level Channel	6
Gambar 2	Distribusi One Level Channel	6
Gambar 3	Distribusi Two Level Channel	6
Gambar 4	Tata Letak PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA)	7
Gambar 5	Detail Tata Letak RPA	8
Gambar 6	Denah Lokasi PT. Ciomas Adisatwa	9
Gambar 7	Struktur Organisasi	13
Gambar 8	Diagram Alir Proses Penanganan Ayam	36
Gambar 9	Tahapan Proses Produksi.....	50

DAFTAR TABEL

		HALAMAN
Tabel 1	Jam Kerja	23
Tabel 2	Data Tenaga Kerja	24
Tabel 3	Komposisi Kimia Daging Ayam	30
Tabel 4	Komposisi Daging Ayam	31
Tabel 5	Standar Mutu Produk Karkas Ayam Pedaging.....	32
Tabel 6	Persyaratan Tingkatan Mutu Karkas Ayam	34
Tabel 7	Syarat Mutu Mikrobiologis	35
Tabel 8	Batas Maksimum Cemaran Logam	79