

**PROSES PENGOLAHAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



NADIYA YULIA PRASTIKA

NPM : 1533010024

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

**PROSES PENGOLAHAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

NADIYA YULIA PRASTIKA

NPM : 1533010024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “ VETERAN “ JAWA TIMUR

SURABAYA

2018

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMOTONGAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

Oleh :

NADIYA YULIA PRASTIKA
NPM : 1533010024

Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima Oleh Tim Penguji
Pada tanggal 15 Juli 2018

Tim Penguji



Dr. Rosida, S.TP., MP.
NPT. 3 7102 950044 1

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, STP., 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 : Nadiya Yulia Prastika

NPM : 1533010024

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PEMOTONGAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

Surabaya, 15 Juli 2018

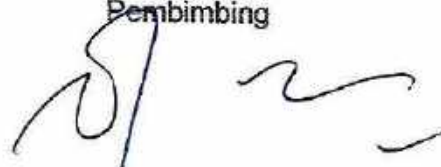
Tim Penguji



Dr. Rosida, S.TP, MP

NIP. 371029500441

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, STP, Mkes

NPT. 37012 970159 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PEMOTONGAN AYAM DI RUMAH POTONG AYAM
PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG**



Aini Rochman, S.H.

KATA PENGANTAR

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

Laporan Praktik Kerja Lapangan 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 juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah.

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

1. Dr. Dedin F. Rosida, STP, M.Kes selaku dosen pembimbing Kerja Praktik.
2. Bapak Ainur Rohman selaku pembimbing Kerja Praktik di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang
3. Rosida, STP, M.P. selaku dosen penguji Kerja Praktik
4. Kepada Kedua Orangtua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual

5. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.

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, 13 Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
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.....	3
1. Kapasitas Produksi	4
2. Pemasaran	6
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
D. Struktur Organisasi	11
1. Bentuk Organisasi	11
2. Tugas dan Wewenang	14
E. Ketenagakerjaan	17
1. Jam Kerja	17
2. Tenaga Kerja.....	17
3. Kesejahteraan Karyawan	18
4. Fasilitas Karyawan	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
A. Tinjauan Pustaka	20
1. Rumah Potong Ayam	20
2. Ayam Pedaging	21
3. Karkas Ayam Pedaging	25
4. Fisiologi Pasca Mortem	29
5. 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>Eviscerasi</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 Ruangan	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>defetthearing</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	Kapasitas Produksi	5
Gambar 2	Skema Strategi Penjualan	6
Gambar 3	Peta Lokasi	9
Gambar 4	Tata Letak Produksi	10
Gambar 5	Struktur Organisasi	13
Gambar 6	Ayam Broiler	22
Gambar 7	Karkas Ayam	25
Gambar 8	Tahapan Pemotongan Ayam Secara Higienis	33
Gambar 9	Tahapan Proses Produksi	42
Gambar 10	Diagram Alir Penerimaan Ayam Hidup	44
Gambar 11	Proses Penggantungan Ayam	44
Gambar 12	Proses Pemingsanan Ayam	45
Gambar 13	Proses Penyembelihan Ayam	46
Gambar 14	Proses Penirisan Darah	47
Gambar 15	Proses Perebusan	47
Gambar 16	Proses Pencabutan Bulu	48
Gambar 17	Diagram Alir Proses <i>Evicerasi</i> Pemotongan Leher	49
Gambar 18	Diagram Alir Proses <i>Evicerasi</i>	50
Gambar 19	Proses Grading	52
Gambar 20	Proses Pengemasan	53
Gambar 21	Diagram Alir Proses MDM	54
Gambar 22	Diagram Alir Proses Marinasi	55
Gambar 23	Diagram Alir Proses Pembekuan	56
Gambar 24	Diagram Alir Pengemasan Karkas Beku	57
Gambar 25	Diagram Alir Pengeluaran Produk	60
Gambar 26	Diagram Alir Hasil Produksi	63
Gambar 27	Produk Karkas PT. Phalosari Unggul Jaya	64
Gambar 28	Produk <i>Skinless</i> PT. Phalosari Unggul Jaya	64
Gambar 29	Mesin <i>Shackle Conveyour</i>	66
Gambar 30	Mesin <i>Stunning/Stunner Waterbath</i>	67
Gambar 31	Mesin <i>Scalder</i>	67

Gambar 32	Mesin <i>Flucker</i>	68
Gambar 33	<i>Drum Screw Chiller</i>	68
Gambar 34	<i>Parting</i>	69
Gambar 35	<i>Tumblr</i>	69
Gambar 36	<i>Screw Press</i>	70
Gambar 37	<i>Ice Crusher</i>	70
Gambar 38	<i>Hooper</i>	71
Gambar 39	Plong Mata Ayam	71
Gambar 40	<i>Cutting Kuku</i>	72
Gambar 41	<i>Leg Cutter</i>	72
Gambar 42	Alat Pengecek Suhu	73
Gambar 43	Pisau	73
Gambar 44	Alur Pengolahan Limbah	82
Gambar 45	Diagram alir proses pengolahan ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya	107

DAFTAR TABEL

		HALAMAN
Tabel 1	Deskripsi Lokasi Perusahaan	8
Tabel 2	Jam Kerja	17
Tabel 3	Data Tenaga Kerja	18
Tabel 4	Klasifikasi Pekerja	18
Tabel 5	Komposisi Nutrisi Daging Ayam per 100g	24
Tabel 6	Komposisi Daging Ayam	24
Tabel 7	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Keamanan Produk-Produk Daging Ayam	25
Tabel 8	Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Karkas	28
Tabel 9	Syarat Mutu Mikrobiologis	29
Tabel 10	Penataan Karkas Pada Keranjang	52
Tabel 11	Pengepakan Sekunder Karkas	58
Tabel 12	Spesifikasi Produk	65
Tabel 13	Tabel HACCP	108

DAFTAR LAMPIRAN

		HALAMAN
Lampiran 1	Sertifikat Halal	118
Lampiran 2	Hasil Analisa Air Bersih	119