

**PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM MEREK 'SO NICE SEDAAAP'
DI PT. SO GOOD FOOD MANUFACTURING
TANGERANG - BANTEN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ANGELICA APNIA PRIYAMBODO
NPM. 1633010039

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTASTEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM MEREK 'SO NICE SEDAAAP'
DI PT. SO GOOD FOOD MANUFACTURING
TANGERANG - BANTEN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ANGELICA APNIA PRIYAMBODO
NPM. 1633010039

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2021**

**PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM MEREK 'SO NICE SEDAAAP'
DI PT. SO GOOD FOOD MANUFACTURING
TANGERANG - BANTEN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

ANGELICA APNIA PRIYAMBODO
NPM. 1633010039

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG


**PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM MEREK 'SO NICE SEDAAAP'
DI PT. SO GOOD FOOD MANUFACTURING
TANGERANG – BANTEN**

Disusun Oleh :

ANGELICA APNIA P.
NPM. 1633010039

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima
oleh Tim Penguji pada Tanggal 25 Maret 2020**

Pembimbing


Dr. Rosida, S.TP., MP
NPT. 3 7012 95 0044 1

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


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

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Angelica Apria P.

NPM : 1633010039

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI SOSIS AYAM MEREK 'SO NICE SEDAAAP'
DI PT. SO GOOD FOOD MANUFACTURING
TANGERANG - BANTEN**

Surabaya, 25 Maret 2021

Penguji

Pembimbing

a.n.

Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 19880531 066

Dr. Rosida, S.TP., MP
NPT. 3 7102 95 0044 1

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Produksi Sosis Ayam Merek ‘*So Nice Sedaaap*’ di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang - Banten”. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulisan laporan ini tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Kedua orang tua dan keluarga besar saya yang telah memberikan doa, dukungan dan restunya guna terselesainya laporan praktik kerja lapangan ini.
5. Bapak Rudi Sandek dan Ibu Suci selaku *Human Resource Development and General Affair (HRD & GA) PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang.
6. Bapak Djauhar Faiz Ahdianto selaku Pembimbing Lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan magang. .
7. Segenap pimpinan, staf, dan karyawan *PT So Good Food Manufacturing*, Tangerang yang telah membantu penulis selama pelaksanaan praktik kerja lapangan.
8. Rekan-rekan PKL di *PT So Good Food Manufacturing*, Tangerang yang telah menemani dan memberikan ilmu dan semangatnya selama kegiatan praktik kerja lapangan berlangsung.

9. Seluruh rekan Teknologi Pangan 2016 UPN “Veteran” Jawa Timur yang tidak dapat disebutkan satu demi satu, yang selalu memberikan semangat dan informasi.
10. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL), yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, saya ucapkan banyak terima kasih.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju dan agar bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga berguna bagi penyusun untuk menyempurnakan laporan Praktik Kerja Lapang ini.

Surabaya, 25 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	6
D. Struktur Organisasi Perusahaan	10
E. Ketenagakerjaan.....	13
F. Produk Perusahaan	17
BAB II. PROSES PRODUKSI	19
A. Tinjauan Pustaka	19
1. Sosis Ayam.....	19
2. Bahan-Bahan Pembuatan Sosis Ayam	22
a. Bahan Baku Utama	22
b. Bahan Baku Pelengkap	25
c. Bahan Pengemas	28
3. Proses Pembuatan Sosis Ayam secara Umum.....	29
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam secara Umum...30	
B. Proses Produksi Nugget di <i>PT. SGFM</i> , Tangerang.....	31
1. Bahan Baku Utama	31
2. Bahan Pelengkap	31
a. Minyak Nabati.....	31
b. Serpihan Es dan Air Dingin.....	31
c. Garam	32
d. Tepung Tapioka.....	32
e. <i>Texturized Vegetable Protein</i>	32
f. Isolat Protein Kedelai	32
g. <i>Onion Powder</i>	33
h. <i>Premix</i>	33
i. <i>Liquid Smoke</i>	34
3. Bahan Pengemas.....	34
a. Kemasan Primer	34
b. Kemasan Sekunder	34
c. Kemasan Tersier.....	35
4. Proses Pembuatan Sosis Ayam di <i>PT. SGFM</i> , Tangerang.....	35
a. Persiapan Bahan Baku	35
b. Pencampuran	35
c. Pengisian Pasta.....	36
d. Pematangan.....	36
1. Pemasakan.....	36
2. Pengeringan	37
3. Penyiraman.....	37
4. Pendinginan.....	37

e. Pemotongan.....	37
f. Sortasi dan Pengemasan Sekunder	37
g. Pembekuan	38
h. Pengecekan Logam dan Berat	38
i. Pengemasan Tersier	39
5. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam di <i>PT. SGFM</i>	39
BAB III. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	41
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	57
A. Sumber Produksi dan Sarana Prasarana.....	57
1. Sumber Daya Air.....	57
2. Sumber Energi.....	58
3. Sarana Pendingin Udara	58
4. Sarana Transportasi.....	59
B. Sanitasi.....	59
a. Sanitasi Bangunan	60
b. Sanitasi Peralatan	62
c. Sanitasi Lingkungan.....	63
d. Hygiene Karyawan	63
e. Sanitasi Proses Produksi	64
f. Pengendalian Hama.....	65
C. Penanganan Limbah.....	67
D. Penyimpanan dan Penggudangan	68
E. Pengendalian Mutu	69
1. Bahan Baku	69
2. Proses Produksi	70
3. Produk Akhir	77
BAB V. PEMBAHASAN	79
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	83
BAB VII. TUGAS KHUSUS	85
A. PENDAHULUAN.....	85
B. TINJAUAN PUSTAKA.....	86
C. PELAKSANAAN	102
D. HASIL DAN PEMBAHASAN	103
E. KESIMPULAN DAN SARAN	107
DAFTAR PUSTAKA.....	108
LAMPIRAN.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Karyawan <i>PT. SGFM</i> , Tangerang.....	14
Tabel 2. Jam Kerja Karyawan 6 hari Kerja Sistem Shift	15
Tabel 3. Jam Kerja Karyawan 6 hari Kerja Sistem Non-shift.....	16
Tabel 4. Jam Kerja Karyawan 5 hari Kerja on-shift	16
Tabel 5. Produk <i>PT. SGFM</i> , Tangerang.....	18
Tabel 6. Standar Mutu Air menurut SNI	24
Tabel 7. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium menurut SNI.....	25
Tabel 8. Standar Mutu Air Minum dan Air Bersih	58
Tabel 9. Standar Mutu Baku Air Limbah.....	67
Tabel 10. Hasil Tahap Pencampuran.....	70
Tabel 11. Hasil Tahap Pengisian dan Pengantungan.....	71
Tabel 12. Hasil Tahap Pematangan.....	73
Tabel 13. Hasil Tahap Pengemasan Sekunder	74
Tabel 14. Hasil Tahap Pembekuan Cepat.....	75
Tabel 15. Hasil Tahap Pengecekan Kandungan Metal.....	76
Tabel 16. Hasil Tahap Pengemasan Tersier	77
Tabel 17. Daftar Faktor A, k, dan I	96
Tabel 18. Standar Mutu Sosis menurut SNI	101
Tabel 19. Hasil Analisa dan Perhitungan Kadar Air Sosis Ayam	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi <i>PT. SGFM, Tangerang</i>	7
Gambar 2. Layout Area <i>PT. SGFM, Tangerang</i>	8
Gambar 3. Layout Area Produksi <i>PT. SGFM, Tangerang</i>	9
Gambar 4. Struktur Organisasi <i>PT. SGFM, Tangerang</i>	10
Gambar 5. Sosis Ayam	19
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam secara Umum	30
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis Ayam di <i>PT. SGFM</i>	40
Gambar 8. Mesin <i>Grinder</i>	41
Gambar 9. Timbangan Duduk Digital	42
Gambar 10. Mesin <i>Bowl Chooper</i>	43
Gambar 11. <i>Meat Tube</i>	44
Gambar 12. Mesin <i>SSP Pump</i>	45
Gambar 13. Mesin <i>Stuffer</i>	45
Gambar 14. <i>Hanger</i>	45
Gambar 15. <i>Stick</i>	45
Gambar 16. Trolis.....	45
Gambar 17. <i>Smoke House</i>	46
Gambar 18. <i>Cooling Chamber</i>	47
Gambar 19. Mesin <i>Cutter</i>	48
Gambar 20. Mesin <i>Vacuum Sealer</i>	48
Gambar 21. Mesin <i>Thermoforming</i>	49
Gambar 22. Mesin <i>Box Sealer</i>	50
Gambar 23. Mesin <i>IQF</i>	51
Gambar 24. Mesin <i>Air Blast Freezer</i>	52
Gambar 25. Mesin <i>Check Weigher</i> dan <i>Metal Detector</i>	53
Gambar 26. <i>Pallet</i>	54
Gambar 27. <i>Hand Pallet</i>	55
Gambar 28. Krat	55
Gambar 29. <i>Forklift</i>	56
Gambar 30. Alat <i>Flyer Catcher Aardwolf</i>	66
Gambar 31. Alat <i>Trap Masal</i>	66
Gambar 32. Alat <i>ATRB</i>	66
Gambar 33. Alat <i>Dome Trap</i>	66
Gambar 34. Alat <i>Lasiotrap</i>	66
Gambar 35. <i>Flow Chart IPAL</i>	68
Gambar 36. Bagan Pengendalian Proses Bertingkat Satu	91
Gambar 37. Bagan Pengendalian Proses Bertingkat Dua.....	92
Gambar 38. Bagan Pengendalian Variabel	94
Gambar 39. Hasil \bar{X} Bar <i>Chart</i>	105
Gambar 40. Hasil <i>R Chart</i>	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Halal MUI	112
Lampiran 2. Sertifikat Halal LPPOM MUI	113
Lampiran 3. Sertifikat ISO 22000:2005	114
Lampiran 4. Sertifikat NKV (Nomor Kontrol Veteriner)	115
Lampiran 5. Struktur Organisasi <i>PT. SGFM</i> , Tangerang.....	116
Lampiran 6. Produk Akhir 'So Good' dan 'So Nice'	117
Lampiran 7. SOP Sanitasi alat dan mesin di <i>PT. SGFM</i> , Tangerang	118