

**PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP *YIELD* BAKSO
READY TO GO DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD*
DIVISION UNIT NGORO, MOJOKERTO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

DEA ARDA CITRA PUTRI PRATAMA

NPM. 22033010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP YIELD BAKSO READY TO
GO DI PT.CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION UNIT
NGORO, MOJOKERTO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian
persyaratan dalam memperoleh
gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

DEA ARDA CITRA PUTRI PRATAMA

NPM. 22033010064

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP YIELD BAKSO READY TO
GO DI PT.CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION UNIT
NGORO, MOJOKERTO

Disusun Oleh :

DEA ARDA CITRA PUTRI PRATAMA

NPM. 22033010064

Telah diseminarkan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 23 Juni 2025

Dosen Pembimbing

Dosen Penguji


Eugman Agung Wicaksono, S.TP., M.P.
NPT. 17119890318063


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 196504031991032001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 196504031991032001

**LEMBAR PENGESAHAN
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP YIELD BAKSO READY TO
GO DI PT.CHARDEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION UNIT
NGORO, MOJOKERTO**

Disusun Oleh :

DEA ARDA CITRA PUTRI PRATAMA

NPM. 22033010064

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :

DOSEN PEMBIMBING


Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P.
NPT. 17119890318063

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP *YIELD* BAKSO *READY TO GO* DI PT.CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION UNIT* NGORO, MOJOKERTO

Mengetahui dan Menyetujui
PGA Manager



PT. CHAROEN POKPHAND
INDONESIA
FOOD DIVISION

Sigit Andrianto

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031)
8782257, Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Dea Arda Citra Putri Pratama

NPM : 22033010064

Program Studi : Teknologi Pangan

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

Judul :

**PENGARUH TAHAPAN PRODUKSI TERHADAP YIELD BAKSO READY TO
GO DI PT.CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION UNIT
NGORO, MOJOKERTO**

Penguji

Pembimbing



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 196504031991032001



Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P.
NPT. 17119890318063

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, laporan kegiatan PKL ini dapat terselesaikan dengan lancar. Laporan ini disusun untuk mengimplementasikan teori yang telah dipelajari di bangku kuliah secara nyata di lapangan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan serta untuk memberikan pengetahuan bagi para pembaca.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar - besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan “Veteran” Jawa Timur sekaligus Dosen Penguji Seminar PKL yang telah membantu sehingga berjalan dengan lancar.
2. Ibu Dr. Rosida S.TP., M.P. selaku Koordinator program studi Teknologi Pangan.
3. Bapak Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing seminar PKL yang telah memberikan masukan dan saran terkait isi laporan.
4. Ibu Neny Hari Purwani selaku manajer Departemen *Sausage* sekaligus pembimbing lapangan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto.
5. Ibu Ajeng Sinta dan Bapak Rifky selaku *Supervisor* yang telah membimbing di lapangan selama kegiatan PKL serta seluruh staf *Quality Control* dan staf karyawan yang membantu selama kegiatan PKL.
7. Kedua orang tua dan kakak tercinta yang selalu mendukung selama penyusunan laporan kegiatan PKL.
8. Soraya Romadhona selaku teman kerja praktik atas bantuan dan kerjasamanya selama kegiatan berlangsung.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan bermanfaat di masa mendatang. Segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga Laporan Kegiatan PKL ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 17 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Gambar.....	iv
Daftar Tabel.....	v
Daftar Lampiran	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Profil Perusahaan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III PELAKSANAAN PKL	13
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	13
3.2 Uraian Proses Produksi Di Perusahaan	14
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	19
3.4 Unit Penunjang Produksi	26
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN.....	35
4.1 Pembahasan.....	35
4.2 Tugas Khusus.....	40
BAB V PENUTUP	53
5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia.....	4
Gambar 2. Tata Letak PT. Charoen Pokphand Indonesia.....	4
Gambar 3. <i>Meat Mincer</i>	9
Gambar 4. <i>Bowl Cutter</i>	20
Gambar 5. Pencetak Bakso (<i>hopper</i>).....	20
Gambar 6. <i>Boiling Tank</i>	21
Gambar 7. Pengemas <i>Vakum Colimatic</i>	21
Gambar 8. <i>Metal Detector</i>	22
Gambar 9. <i>Checkweigher</i>	22
Gambar 10. Mesin Pasteurisasi.....	23
Gambar 11. Mesin Pembeku IQF	23
Gambar 12. Saus <i>Tank</i>	24
Gambar 13. <i>Meat Cart</i>	24
Gambar 14. Keranjang Plastik	25
Gambar 15. <i>Pallet</i>	25
Gambar 16. <i>Forklift Hydraulic</i>	25
Gambar 17. <i>Trolley</i> dan <i>Tray</i>	26
Gambar 18. Diagram Alir Proses Produksi Bakso <i>Fiesta RTG BBQ</i>	38
Gambar 19. Diagram Alir Proses Produksi Bakso <i>Fiesta RTG Keju</i>	39
Gambar 20. Diagram Alir Proses Produksi Bakso menurut literatur.....	40
Gambar 21. Diagram <i>Fishbone</i> Produk Bakso RTG.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data <i>Yield</i> Bakso RTG BBQ.....	45
Tabel 2. Data <i>Yield</i> Bakso RTG Keju... ..	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data <i>Yield</i> Bakso RTG Keju.....	59
Lampiran 2. Data <i>Yield</i> Bakso RTG BBQ	59
Lampiran 3. Analisis Produksi dan Saran Perbaikan	59