

**ANALISIS *DEFECT* AYAM BROILER DALAM PENANGANAN
BAHAN BAKU *DEPT. SLAUGHTER HOUSE* DI PT. CHAROEN
POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION* CIKANDE, SERANG.**



Disusun oleh:

Siti Rohana

1700033044

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS *DEFECT* AYAM BROILER DALAM PENANGANAN BAHAN
BAKU *DEPT. SLAUGHTER HOUSE*
di PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION*
CIKANDE, SERANG
2020**

Disusun oleh:

Siti Rohana

(1700033044)

Yogyakarta, 04 Agustus 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Hari Harvadi, S.P., M.Sc.)

NIY. 60160961

**Mengetahui,
Kaprosdi Teknologi Pangan**



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : Siti Rohana

NIM : 1700033044

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktek dan yang telah tertulis dari laporan kerja praktek ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktek di PT. Charoen Pokphand-*Food Division* Cikande, Serang.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Cikande, 17 Maret 2020

Siti Rohana

NIM 1700033044

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas nikmat, rahmat serta hidayah-Nya Kerja Praktek dengan topik "Analisis *Defect* ayam broiler dalam Penanganan Bahan Baku Departemen *Slaughter House* di PT. Charoen Pokphand-*Food Division* Cikande, Serang" ini dapat terselesaikan tepat waktu. Banyak manfaat, pengalaman dan ilmu baru yang didapatkan yang diperoleh dari kerja praktek ini, dimana penulis dapat memahami lebih jauh tentang dunia kerja. Selain itu, penulis dapat belajar berinteraksi dalam dunia kerja serta menambah wawasan yang nantinya dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang. Laporan kerja praktek ini diajukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktek pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Selama kurang lebih satu bulan melaksanakan Kerja Praktek di PT. Charoen Pokphand-*Food Division* Cikande, Serang, Penulis menyadari untuk menyelesaikan kerja praktek ini hingga tersusunnya laporan kerja praktek ini penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak berupa saran, bimbingan serta petunjuk dalam pengambilan data. Oleh karena itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak yang telah bersangkutan dengan hasil laporan kerja praktek ini kepada :

1. Kedua orang tua, keluarga dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan Kerja Praktek dan Laporan dengan baik.
2. Bapak M. Suheri selaku pembimbing lapangan dan Manager Departemen *Slaughter House* PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Cikande.
3. QC dan para karyawan dibagian produksi penanganan bahan baku yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pengumpulan informasi dan data-data di lapangan.
4. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan beserta jajarannya.
5. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
7. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

8. Gerris Putri Pramudya dan Dyah Lestari yang selalu memberikan masukan, kritik, saran dan nasehat dalam segala tindakan yang saya akan lakukan selama Kerja Praktek.
9. Mahasiswa/i Angkatan 2017 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktek ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga penulis perlu adanya kritik dan saran guna untuk memperbaiki kekurangan yang terjadi. Semoga laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat bagi semua yang membutuhkan.

Cikande, 17 Maret 2020

Siti Rohana

NIM 1700033044

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL | 1 |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| RINGKASAN | xi |
| BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN | 12 |
| 1.1 Profil Perusahaan..... | 12 |
| 1.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan..... | 12 |
| 1.1.2 Visi dan Misi | 14 |
| 1.1.3 Kebijakan Mutu dan Keamanan Pangan | 14 |
| 1.1.4 Struktur Organisasi | 15 |
| 1.2 Proses Produksi | 17 |
| 1.2.1 Bahan Baku..... | 17 |
| 1.2.2 Proses Produksi..... | 23 |
| 1.2.3 Mesin dan Peralatan..... | 37 |
| 1.2.4 Sarana dan Prasarana | 43 |
| BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTEK | 44 |
| 2.1 Latar Belakang | 44 |
| 2.2 Rumusan Masalah | 45 |
| 2.3 Tujuan..... | 45 |
| 2.4 Metodologi Pemecahan Masalah | 45 |
| 2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah..... | 47 |
| 2.5.1 Pengawasan Bahan Baku..... | 47 |
| 2.5.2 Penanganan Ayam Mati dan Ayam Tidak Halal | 47 |
| 2.5.3 Penanganan Pasca Panen Berdasarkan SNI..... | 48 |
| 2.5.4 Pengawasan Mutu Bahan Baku Ayam | 49 |
| 2.5.5 Persyaratan Tingkatan Mutu Berdasarkan SNI | 49 |
| 2.5.6 Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal | 51 |

| | |
|--|----|
| 2.5.7 Pengendalian Mutu Bahan Baku Ayam..... | 52 |
| 2.6 Kesimpulan..... | 58 |
| DAFTAR PUSTAKA | 59 |
| LAMPIRAN..... | 61 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Keterangan Struktur Organisasi..... | 14 |
| Tabel 2. Contoh Produk dari <i>Dept. Slaughter House</i> | 17 |
| Tabel 3. Syarat Tingkatan Mutu berdasarkan SNI..... | 48 |
| Tabel 4. <i>Defect post mortem Dept. Slaughter House</i> | 51 |
| Tabel 5. Jenis dan Jumlah <i>defect post mortem Dept. Slaughter House</i> | 52 |
| Tabel 6. Sebab-Akibat Analisis <i>Fishbone</i> | 55 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Struktur Organisasi di PT. Charoen Pokphand Indonesia – <i>Food Division</i> Cikande, Serang..... | 13 |
| Gambar 2. Diagram Alir <i>Live Bird</i> | 21 |
| Gambar 3. Diagram Alir <i>Evis</i> | 26 |
| Gambar 4. Diagram Alir <i>Cut Up</i> | 29 |
| Gambar 5. Penimbangan Bahan Baku..... | 35 |
| Gambar 6. <i>Stunner</i> | 36 |
| Gambar 7. <i>Bleeding Tank</i> | 36 |
| Gambar 8. Mesin Perebusan ayam dan Pencabutan bulu ayam..... | 37 |
| Gambar 9. Mesin Pembuka dubur ayam..... | 38 |
| Gambar 10. Mesin Pengambilan Jeroan | 38 |
| Gambar 11. Mesin <i>Auto Cut Up</i> | 39 |
| Gambar 12. <i>Machine Skewer</i> | 40 |
| Gambar 13. <i>Metal Detector</i> | 40 |
| Gambar 14. Mesin <i>Parting</i> | 41 |
| Gambar 15. Diagram Pareto <i>defect post mortem Dept. Slaughter House</i> | 52 |
| Gambar 16. <i>Fishbone defect post mortem Dept. Slaughter House</i> | 54 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Tata Letak PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Food Division</i> - Cikande, Serang..... | 60 |
|--|----|

RINGKASAN

Penanganan Bahan adalah proses yang mencakup operasi dasar dalam pergerakan, perlindungan, penyimpanan dan pengendalian bahan dan produk di seluruh pembuatan (manufaktur), pergudangan, distribusi, konsumsi dan pembuangan (*disposal*). Proses *Material Handling* atau Penanganan Bahan ini sangat penting karena semua bahan dan produk harus ditangani dengan baik sehingga dapat mencapai tujuannya dengan aman dan juga untuk menjaga kondisi dan kualitas bahan-bahan yang ditangani tersebut. Sebagai suatu proses, *Material Handling* atau Penanganan Bahan menggabungkan berbagai peralatan manual, semi-otomatis ataupun otomatis dengan sistem-sistem yang dapat mendukung kelancaran fungsi rantai pasokan (*supply chain*) dan logistik. Penanganan bahan tidak menambahkan nilai apapun pada suatu produk tetapi akan menambah biaya pada produk dan oleh karena itu akan meningkatkan biaya operasional produksi yang akhirnya akan merugikan perusahaan ataupun pelanggan. *Material Handling* atau Penanganan Material yang buruk juga akan mengakibatkan penundaan dan gangguan terhadap proses produksi. Demikian juga Peralatan ataupun Mesin Produksi akan menganggur dan tidak dapat menghasilkan jumlah kuantitas yang diinginkan. PT. Charoen Pokphand merupakan salah satu industri pangan yang bergerak dalam bidang pemasok ayam, daging ayam broiler mentah, dan olahan seperti sosis dan *nugget*. Proses penanganan bahan baku yang dilakukan dalam olahan daging mentah *frozen*, marinasi, dan *fresh* sudah baik. Adapun beberapa proses yang menimbulkan adanya *defect* pada ayam tersebut adanya penangkapan ayam yang kurang baik saat akan dimasukkan kedalam keranjang, perjalanan kandang ayam menuju ke pemotongan ayam cukup lama, keranjang ayam yang sempit, penumpukan ayam, dan adanya goresan serta dorongan dari alat sehingga bahan terjatuh. Sehingga perlu diadakan *training* untuk para karyawan, memperkirakan waktu tempuh ayam dan menggolongkan jumlah ayam antara yang kecil dan yang besar.