

**PROSES PENGENDALIAN KUALITAS KEMASAN VAKUM SOSIS
AYAM PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION*
UNIT CIKANDE, SERANG**



Disusun Oleh :

**Dyah Lestari
1700033042**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN KUALITAS KEMASAN VACUM SOSIS AYAM
di PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA *FOOD DIVISION*
CIKANDE, SERANG
2020**

Disusun oleh:

**Dyah Lestari
(1700033042)**

**Yogyakarta, 04 Agustus 2020
Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160961

Mengetahui, Kaprodi

Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

Kata Pengantar

Puji syukur saya ucapkan atas kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat-Nya kepada kami semua, sehingga Laporan Kerja Praktek ini dapat terselesaikan. Maksud dan tujuan dari Laporan Kerja Praktek ini untuk memenuhi persyaratan mata kuliah Kerja Praktek pada Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam pencapaian penyusunan Laporan Kerja Praktek ini, banyak sekali bantuan dari pihak lain yang mendukung. Oleh karena itu, saya mengucapkan rasa hormat dan berterima kasih kepada:

1. Kedua orang tua dan rekan-rekan yang telah memberikan motivasi sehingga dapat menyelesaikan Kerja Praktek dan Laporan dengan baik.
2. Bapak Amin selaku *Manager Departemen Sausage Plant* PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Cikande, Serang.
3. Ibu Munasirah selaku Pembimbing Lapangan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Cikande, Serang.
4. QC dan para pekerja dibagian produksi sosis yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pengumpulan informasi di lapangan.
5. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
6. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., 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. Kepada semua pihak yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pelaksanaan Kerja Praktek dan pembuatan Laporan Kerja Praktek.

Dengan segala keterbatasan, Laporan Kerja Praktek ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga, saya mengharapkan kritikan dan masukan demi penyempurnaan Laporan Kerja Praktek ini. Saya ucapkan terima kasih, semoga Laporan Kerja Praktek ini bisa bermanfaat bagi kita semua.

Serang, 12 Maret 2020

Dyah Lestari

Daftar Isi

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Keaslian.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran.....	xi
Ringkasan.....	xii
BAB I.....	13
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	13
1.1. Profil Perusahaan.....	13
1.1.1. Sejarah.....	13
1.1.2. Visi dan Misi.....	15
1.1.3. Struktur Organisasi.....	16
1.2. Proses Produksi.....	18
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	18
1.2.2. Proses Produksi.....	22
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	30
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	35
BAB II.....	36
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTEK.....	36
2.1. Latar Belakang.....	36
2.2. Rumusan Masalah.....	37
2.3. Tujuan.....	37
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	37
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	37
2.6. Kesimpulan.....	43
Daftar Pustaka.....	44
Lampiran.....	46

Daftar Tabel

Tabel 1. Hasil dari <i>reject</i> lepas vakum pada sosis X... ..	36
Tabel 2. Hasil dari <i>reject</i> lepas vakum pada sosis Y... ..	37



Daftar Gambar

Gambar 1. Struktur Organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia – <i>Food Division Unit</i> Cikande, Serang.....	15
Gambar 2. Contoh Produk Akhir <i>Departement Sausage Plant</i>	19
Gambar 3. Diagram alir pembuatan sosis ayam... ..	20
Gambar 4. Mesin penggiling daging.....	26
Gambar 5. Mesin mixer pengaduk adonan	27
Gambar 6. Mesin <i>Conveyor</i>	27
Gambar 7. Mesin <i>Metal detector</i> untuk mendeteksi kandungan logam pada produk.....	28
Gambar 8. Mesin sosis <i>cutter</i> digunakan untuk memotong sosis menjadi satuan.....	28
Gambar 9. Mesin <i>Vacum Sealer</i> digunakan untuk <i>packing manual</i>	29
Gambar 10. Mesin <i>colimatic</i> digunakan untuk <i>packing thermoformer</i>	29
Gambar 11. Mesin <i>IQF</i> digunakan untuk membekukan produk	30
Gambar 12. Alat <i>meat car</i> berfungsi untuk menampung bahan baku dan adonan	30
Gambar 13. Mesin Pemasakan/Pengasapan Sosis (<i>Smokehouse</i>).....	31
Gambar 14. Diagram Pareto hasil presentase kumulatif kemasan lepas vakum pada sosis X.....	36
Gambar 15. Diagram Pareto hasil presentase kumulatif kemasan lepas vakum pada sosis Y.....	37
Gambar 16. Diagram <i>Cause and Effect (C&E)</i> yang terjadi pada kemasan lepas vakum	38
Gambar 17. Tata Letak PT. Charoen Pokphand Indonesia	43
Gambar 18. Foto bersama	44
Gambar 19. Kegiatan dikantor <i>Departemen Sausage</i>	44
Gambar 20. Ruangan yang digunakan untuk presentasi	45
Gambar 21. Tampak depan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia	45
Gambar 22. Kartu Kontrol Pembimbing internal kerja praktek.....	46

Daftar Lampiran

Lampiran 1. Tata Letak Perusahaan.....	44
Lampiran 2. Foto bersama	45
Lampiran 3. Kegiatan dikantor <i>Departemen Sausage</i>	45
Lampiran 4. Ruangan yang digunakan untuk presentasi... ..	46
Lampiran 5. Tampak depan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia	46
Lampiran 6. Kartu Kontrol Pembimbing internal kerja praktek.....	46

