RINGKASAN

Proses Pengolahan Sosis Ayam Asimo di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro. Kris agung Purwanto, Nim B32171848, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah, S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing), Jhon Effendi (Pembimbing Lapang)

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro. PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro. Merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang industri makanan.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro adalah untuk menegetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, mengetahui bagaimana penyiapan bahan baku mulai dari awal hingga produk yang sudah siap dipasarkan.

Menurut SNI 01-3020_1995 sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus mengandung daging tidak kurang dari 75% dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu dan tambahan makanan lainnya yang diizinkan dan dimasukkan kedalam selonsong sosis.

Dalam proses pembuatan sosis ayam asimo di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro. Terdiri dari penyiapan bahan baku, *mixing*, *stuffing*, *cooking*, *colling down*, *cutting into pieces*, *packaging*, *metal*, *freezing*, *box packing*, dan penyimpanan.