

RINGKASAN

MANAJEMEN PROSES PRODUKSI SOSIS COLLAGEN DI CV PANGAN BERKAH SENTOSA JOMBANG- JAWA TIMUR, Gita Ramadhanisa, NIM. B32231137, Tahun 2025, 49 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Pak Sudarmanto S.Pt (Pembimbing lapang).

CV Pangan Berkah Sentosa adalah produsen makanan olahan beku berbahan dasar ayam, sapi, dan ikan yang di olah secara higiens menggunakan teknologi modern untuk menghasilkan produk yang berkualitas, halal, dan bergizi. CV Pangan Berkah Sentosa terletak di Jl. Cendrawasih, Plosogeneng, Kec. Jombang, Kab. Jombang, Jawa Timur 61416.

Magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus – 30 November 2025 di CV Pangan Berkah Sentosa Jombang, di Jl. Cendrawasih, Plosogeneng, Kec. Jombang, Kab. Jombang, Jawa Timur 61416. Kegiatan magang meupakan program untuk menambah wawasan mahasiswa dalam dunia kerja. Peningkatan kemampuan dalam penguasaan dan implementasi terkait kesinambungan teoritis terhadap konsep aktual yag terjadi di lapangan dalam suatu lingkungan kerja industri. Meningkatkan wawasan pengembangan diri dapat menjadi bekal yang sangat berguna untuk mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

CV Pangan Berkah Sentosa adalah produsen makanan olahan beku berbahan dasar ayam, sapi dan ikan yang diolah secara higienis menggunakan teknologi modern untuk menghasilkan produk yang berkualitas, halal, bergizi dan yang pasti disukai oleh pelanggan karena cita rasa yang dimiliki. Seluruh produk dari CV Pangan Berkah Sentosa telah disertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), Lolos uji NKV, telah terdaftar dan memiliki ijin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Sosis Collagen adalah produk pangan olahan yang terdiri dari bahan dasar daging atau pengganti daging yang dibungkus dalam kulit luar (casing) berbahan dasar collagen. Casing ini dapat membuat sosis menjadi kenyal, padat, dan terlihat menarik, serta sepenuhnya edible sehingga dapat langsung dimakan tanpa dikupas.

Proses produksi sosis collagen meliputi penerimaan bahan baku, persiapan bahan, pengecilan ukuran rowmeat, penimbangan, pembuatan adonan, proses stuffing, pemasakan, pendinginan, cutting machine, pengemasan primer, pembekuan IQF, pengemasan sekunder, penyimpanan, dan distribusi.