

RINGKASAN

Proses Produksi Produk Sosis Bakar di PT. Phalosari Unggul Jaya–*Food Division* Jombang, Sri Lestari, NIM. B32230396, Tahun 2025, 78 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M. (Dosen Pembimbing Magang). Anugerah Puji Harjono S.TP. (Dosen Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang merupakan bentuk pembelajaran lapangan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam industri secara langsung. Kegiatan magang ini dilaksanakan oleh 4 orang mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan dalam menyusun laporan ini meliputi observasi langsung terhadap proses produksi di PT Phalosari Unggul Jaya, demonstrasi kegiatan kerja di lapangan, wawancara dan diskusi dengan pembimbing lapang serta karyawan, dokumentasi, serta studi kepustakaan sebagai pendukung teori yang digunakan dalam menyusun laporan.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbasis unggas melalui *food division* dengan produk utama berupa sosis merah, sosis bakar, nugget, dan bakso. Penyusunan laporan magang ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami secara mendalam tahapan proses produksi sosis bakar serta penerapan sistem pengendalian mutu yang dilakukan di setiap tahapan produksi. Hasil dari pembahasan dalam laporan ini menjelaskan secara keseluruhan proses pembuatan sosis bakar yang dimulai dari penerimaan bahan baku dan pemeriksaan mutu oleh *Quality Control* (QC), *meat preparation*, penggilingan menggunakan mesin *flaker* dan *grinder*, pencampuran bahan-bahan menggunakan *bowl cutter*, pembuatan emulsi, pencetakan adonan menggunakan mesin *stuffer* dengan selongsong kolagen, proses pemasakan menggunakan *smoke house*, *cooling down* (pendinginan), pemotongan (*cutting*), pengemasan sekunder menggunakan plastik LDPE yang direkatkan menggunakan mesin *vacuum sealer*, pendeteksian logam menggunakan mesin *metal detector*, pembekuan cepat dengan *Air Blast Freezing* (ABF), pengemasan tersier (*cartoning*), hingga penyimpanan produk akhir di *cold storage* sebelum didistribusikan.