

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Sosis Okey Di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro.** Budi Setiyono, Nim B32172251, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ardiansayah Surya, S.Si, M.Si (Dosen Pembimbing), Jhon Effendi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan. PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro merupakan perusahaan yang memproduksi *Frozen Food* diantaranya sosis dan *nugget*serta produk bumbu lainnya seperti siomay, keecho, bakso, *spicy wings*, *carage*, *fried chicken*, *pok-pok*, *nocw*, dan burger.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division Unit* Ngoro adalah untuk dapat mengetahui proses produksi pembuatan sosis mulai dari penerimaan sampai pengemasan, sistem produksi yang ada di perusahaan, pengolahan limbah serta jaminan halal pada perusahaan tersebut, mengetahui bagaimana menyiapkan bahan mulai dari awal hingga produk yang sudah siap dipasarkan.

Salah satu yang sangat penting dalam proses pembuatan sosis atau *nugget* adalah proses pemasakan. Proses pemasakan ini merupakan proses yang sangat menentukan kualitas dari produk tersebut. Proses pemasakan pada sosis yakni meliputi proses *drying*, *cooking*, *smooking*, *showering*, dan *cooling down*. Proses tersebut dilakukan dengan pengontrolan secara berkala oleh QC.