

RINGKASAN

Proses Produksi *Lukchin* (Bakso Daging) MR Halal Food Limited Partnership Bang Phli District, Samut Prakan, Thailand, Khoirul Anam, NIM B3211866, Tahun 2011, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, 10 Oktober 2014, Pembimbing: Ir. Idrial.

Bakso merupakan produk olahan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diijinkan. Berdasarkan asal mulanya, bakso (baso) adalah makanan khas Tionghoa Indonesia berupa bola daging yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan daging babi segar yang digiling. Tetapi MR Halal Food Limited Partnership adalah perusahaan keluarga muslim yang tidak diperbolehkan makan daging babi sehingga bakso di perusahaan ini dibuat dari gilingan daging sapi, dan daging ayam.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah mengetahui dan memahami proses produksi bakso, mengetahui jenis bahan, mengetahui jenis mesin, spesifikasi mesin dan mekanisme kerja mesin yang digunakan.

Metode yang digunakan adalah wawancara dengan karyawan, manager perusahaan dan supervisor, observasi untuk memperoleh data dengan cara pengamatan secara langsung ke lapang, praktek lapang dengan melakukan pekerjaan lapang sebagai seorang tenaga kerja dan studi pustaka.

Untuk mengetahui kondisi bahan dilakukan pengecekan kesesuaian standar, kualitas dan pesanan per nota supplier. Daging disimpan didalam *coolbox* untuk mempertahankan suhu -4°C sedangkan bahan tambahan disimpan di ruang penyimpanan 37°C . Daging dicuci, ditiriskan dan disortasi, bahan pembantu dikemas menggunakan kantong plastik dan ditempatkan pada keranjang plastic untuk mempermudah pengambilan. Proses pengolahan dimulai dari pemotongan daging fillet beku kemudian digiling menggunakan grinder dan ditimbang. Setelah itu dilakukan pencampuran dengan menggiling daging, garam dan air es selama 3 menit. Penambahan tepung dan bahan lain dilakukan secara bertahap dan

ditambahkan es secara berkala untuk mempertahankan suhu adonan pada 4°C, proses pencampuran adonan berlangsung selama 8 menit. Selanjutnya dilakukan pencetakan adonan dengan meatball former dan direbus sekitar 15 menit menggunakan mesin perbusan berjalan sepanjang 10,5 meter dengan 5 suhu yang berbeda setiap 2,1 meter. Bakso yang telah dimasak ditiriskan dan didinginkan menggunakan mesin pendingin dan langsung menuju ke alat pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan tiga cara yaitu, menggunakan mesin vakum otomatis, mesin vakum semi otomatis dan mesin manual (*clipper*). Pengemasan dilanjutkan dengan pengemasan kedua setiap 10 kg bakso untuk mempermudah perhitungan. Selanjutnya bakso daiangkut dan disimpan menggunakan *cold storage* dengan suhu -4°C.

Kesimpulan pelaksanaan PKL diperusahaan ini adalah proses produksi bakso meliputi penerimaan bahan, proses pengolahan; pemotongan daging, penggilingan dan penimbangan daging, *chopping*/pencampuran, pencetakan, perebusan, pendinginan, pengemasan dan penyimpanan. Bahan yang digunakan adalah daging sapi, daging ayam, air, es, *beef sternal collagen* dan *chicken sternal collagen*, kulit ayam, gel kelapa, tepung tapioka, tepung tapioka termodifikasi, tepung jagung, wortel, gula pasir, seledri, rumput laut, bawang putih, pewarna karamel, wheat gluten, garam, msg, tepung, rempah-rempah (pepper) dan flavor. Mesin yang digunakan adalah *frozen meat cutting machine*, *meat grinder*, *chopping machine*, *metball former*, *boiling machine*, *meatball lift conveyor*, *automatic packaging vacuum machine*, *semi automatic packaging vacuum machine*, *manual packaging (clipper)*, dan *cold storage*.