

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan teknologi pangan memberikan peluang bagi banyak industri pengolahan pangan untuk membuat inovasi produk pangan. Salah satunya adalah industri pengolahan *nugget*. Produk *nugget* merupakan suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicampur dan dicetak dalam bentuk-bentuk tertentu. Cetakan adonan *nugget* selanjutnya dilumuri dengan perekat tepung (*batter*) dan tepung roti (*bread crumbs*), kemudian digoreng. *Nugget* pada umumnya berbentuk persegi panjang, ketika digoreng menjadi kekuningan dan kering. Hal yang terpenting dari *nugget* adalah penampakan produk akhir, warna, tekstur dan aroma.

Produk olahan *nugget* menjadi salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat. *Nugget* sangat cocok dimakan sebagai lauk pauk pendamping nasi. *Nugget* ada yang dibuat dengan bentuk yang beragam untuk menarik minat konsumen, khususnya anak-anak. *Nugget* biasa dijual dalam bentuk *nugget* beku dalam kemasan. Penyajian *nugget* beku cukup mudah, yaitu dari *nugget* digoreng dan dapat langsung dimakan. Hal itu yang membuat *nugget* dapat dikatakan sebagai salah satu produk pangan cepat saji. Produk *nugget* yang ada di pasaran biasanya berupa *nugget* ayam, *nugget* daging sapi dan *nugget* ikan.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk merupakan salah satu perusahaan penghasil pakan ternak, *Day Old Chicks* dan makanan olahan terbesar di Indonesia. Perseroan didirikan tahun 1972 dengan pabrik pakan ternak terbesar pertama di Jakarta untuk menghasilkan pakan ternak

berkualitas. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk memperluas jaringan ke produk makanan olahan, salah satunya dengan mendirikan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk unit Ngoro *Food Division* pada tahun 2014. Total karyawan yang bekerja hingga saat ini sebanyak 1.163 orang. Kapasitas produksi *nugget* yang dihasilkan sebesar 2 ton/jam. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* unit Ngoro selain memproduksi produk *forming (nugget)*, juga memproduksi makanan olahan lainnya seperti produk *non-forming* (karage, schnitzel, pok-pok, *spicy wing* dan sebagainya), sosis dan produk makanan olahan lainnya. Produk *nugget* yang diproduksi menggunakan lima merek yaitu Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Akumo dan Okey. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* unit Ngoro tidak memproduksi produk *nugget* dengan merek Golden Fiesta. *Nugget* yang diproduksi oleh perusahaan ini beragam dan memiliki banyak pilihan, sehingga secara keseluruhan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Produk *nugget* ayam menjadi salah satu produk *nugget* yang cukup populer di kalangan masyarakat. Hal ini tentunya juga tidak lepas dari peran PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk sebagai salah satu produsen *nugget*. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk dapat menjadi sarana edukasi bagi masyarakat maupun pelajar/mahasiswa yang ingin mengetahui mengenai produk *nugget*. Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) sendiri merupakan salah satu tugas wajib yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Melalui kegiatan ini, diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan memperoleh pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun langsung ke masyarakat.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dibagi menjadi:

1.2.1. Tujuan Umum:

Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung penerapan teknologi, proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus:

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- e. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah:

1.3.1. Bagi Perusahaan

Perusahaan dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademik dari praktek kerja lapangan tersebut serta memperoleh tenaga kerja yang sesuai dengan bidangnya. Laporan praktek kerja lapangan dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber informasi mengenai situasi umum institusi/perusahaan tersebut.

1.3.2. Bagi Mahasiswa

- a. Mengetahui secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang didapat selama perkuliahan dan membandingkan kenyataan sesuai yang dijumpai di lapangan.
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan untuk mempersiapkan diri baik teoritis maupun praktis.
- c. Memperoleh pengalaman dan latihan–latihan dalam menghadapi problem di dalam suatu pekerjaan sehingga dapat meningkatkan kemampuan menganalisa masalah secara ilmiah, praktis dan efisien serta peningkatan wawasan berpikir.
- d. Membangun mental terhadap lapangan pekerjaan yang sesungguhnya baik kesiapan menghadapi tugas–tugas yang diberikan oleh perusahaan maupun kesiapan dalam membina hubungan kerja dengan lingkungan perusahaan.
- e. Melatih cara berkomunikasi, penampilan, etika maupun sopan santun yang sebagaimana terdapat dalam suasana kerja yang sebenarnya.
- f. Sebagai salah satu pembelajaran ilmu pengetahuan dan meningkatkan keterampilan dalam melaksanakan tugas–tugas yang berhubungan dengan perusahaan.

1.4. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode pengamatan langsung, wawancara dan diskusi di tempat praktek kerja lapangan. Studi pustaka juga dilakukan berkaitan dengan praktek kerja industri pengolahan pangan dan praktek langsung pada proses produksi. Beberapa kegiatan yang dilaksanakan selama praktek kerja lapangan antara lain:

- a. Orientasi pabrik dan pengamatan lapangan terutama mengenai hal-hal yang berkaitan dengan proses produksi.
- b. Diskusi dengan pembimbing lapangan mengenai penanganan bahan baku (ayam), proses produksi hingga jadi produk *nugget*.
- c. Diskusi dengan *quality control* (QC) baik QC laboratorium maupun QC produksi mengenai pengawasan mutu selama produksi *nugget*.
- d. Mengamati kegiatan pengontrolan mutu oleh pihak QC.
- e. Praktek langsung kegiatan pengontrolan mutu dalam proses produksi *nugget*.
- f. Diskusi dengan pihak *engineer* mengenai peralatan maupun daya yang digunakan.
- g. Diskusi dan pengamatan pengolahan limbah pabrik berbasis *Waste Water Treatment Plant* (WWTP).
- h. Studi pustaka, berupa pengumpulan data berdasarkan literatur sebagai pembanding dan pelengkap data yang didapat di lapangan.
- i. Presentasi akhir yang bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penulis memahami tentang proses produksi dan pengendalian mutu *nugget*.

1.5. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 19 Desember 2016 hingga tanggal 19 Januari 2017 di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Further Processing Department* yang berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada Blok U 11-12, Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.