

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bidang teknologi pangan mengalami perkembangan seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat dari tahun ke tahun. Masyarakat di daerah perkotaan cenderung lebih mengonsumsi makanan cepat saji salah satunya adalah produk *nugget*. *Nugget* merupakan produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan penambahan pangan lain, yang dicetak, diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (Badan Standar Nasional, 2014). *Nugget* pada umumnya berbentuk persegi panjang, ketika digoreng bagian luar *nugget* berwarna *golden brown* dan memiliki tekstur yang renyah.

Menurut Ditjen Peternakan dan Kesehatan Ayam (2018), konsumsi produk olahan daging yang diawetkan termasuk *nugget* mengalami peningkatan sebesar 0,253 kg/kapita/tahun pada tahun 2017. Peningkatan konsumsi disebabkan oleh mayoritas dari masyarakat disibukkan dengan pekerjaan dan berbagai kegiatan yang menyita banyak waktu sehingga segala sesuatu dilakukan secara praktis, termasuk dalam konsumsinya sehari-hari. Tingginya konsumsi tersebut menyebabkan jumlah produk olahan *nugget* ayam yang tersedia di pasar akan semakin banyak. Produsen *nugget* di Indonesia telah melakukan diversifikasi produk dengan memproduksi *nugget* dalam bentuk makanan beku (*frozen food*). Hal tersebut dapat mempertahankan daya simpan dan menjaga performa penjualan.

Tingginya permintaan akan produk olahan daging ayam dalam bentuk makanan beku membuat perusahaan peternakan di Indonesia mulai mengolah daging ayam menjadi produk makanan beku (*frozen food*) seperti *nugget*.

Salah satu produsen penghasil produk *nugget* di Indonesia adalah PT. Charoen Pokphand, Tbk.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk merupakan salah satu perusahaan penghasil pakan ternak, *Day Old Chicks* dan makanan olahan terbesar di Indonesia. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk pertama kali didirikan di Jakarta yang kemudian mengembangkan jumlah unit di daerah luar Jakarta salah satunya di Ngoro pada tahun 2014. PT. Charoen Pokphand Indonesia (CPI), Tbk unit Ngoro *Food Division* berlokasi di Jalan Ngoro Industri Persada Blok U 11-12, Desa Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Produk yang diproduksi di PT. CPI Ngoro ini berupa produk *non-forming* dan *forming*. Produk *non-forming* berupa *spicy wings*, karage, *crispy crunch* dan lain-lain. Produk *forming* berupa *nugget* dengan berbagai varian bentuk dan merek. Produk *nugget* yang diproduksi terdiri atas empat merek, yaitu Fiesta, Champ, Akumo dan Okey. Perbedaan dari merek tersebut adalah kualitas dan harga. Fiesta memiliki kualitas yang paling tinggi sehingga memiliki harga yang paling mahal diikuti oleh Champ, Akumo dan Okey. Perbedaan harga bertujuan untuk membagi segmen pasar yang dituju.

Produk *nugget* ayam menjadi salah satu produk *nugget* yang cukup populer dikalangan masyarakat. Menurut badan survey Top Brand Award (2018), *nugget* “Champ” menduduki penjualan *nugget* tertinggi di Indonesia. PT CPI sudah memiliki sertifikat ISO 9001 versi 2008 dan HACCP versi CODEX, sertifikat halal dari MUI, terdaftar di BPOM dan memiliki nomor KVS (Kontrol Veteriner Slaughter) serta nomor TPD (Tempat Pengolahan Daging dari Department Pertanian). Hal tersebut menunjukkan bahwa PT. CPI selalu menghasilkan produk *nugget* yang berkualitas serta aman dan telah dipercaya oleh konsumen Indonesia. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro, Tbk dirasa tepat dalam memperluas

wawasan tentang produk pangan olahan hewani yaitu proses pembuatan *nugget* “Champ”.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dibagi menjadi:

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan serta permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi *nugget* “Champ” yang meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi, hingga produk *nugget* yang siap dipasarkan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro, Tbk.
- b. Mempelajari permasalahan praktis selama proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga distribusi *nugget* “Champ” dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi dan pengolahan limbah di PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro, Tbk selama proses produksi *nugget* “Champ”.
- d. Mengetahui suasana lingkungan kerja di industri pengolahan pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro, Tbk dilakukan dengan metode sebagai berikut:

- a. Wawancara langsung dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapangan, karyawan perusahaan (pihak QC, operator mesin, dan staff) untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan riwayat perusahaan, penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penggudangan hingga distribusi.

- b. Observasi lapangan dilakukan dengan mengamati proses produksi *nugget* “Champ” dan pengamatan bagian lokasi pabrik seperti ruang produksi, gudang, pengolahan limbah, dan sebagainya.
- c. Ikut serta dalam kegiatan proses produksi.
- d. Studi pusaka berupa pengumpulan data berdasarkan literatur sebagai pembandingan dan pelengkap data yang didapat di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai pada tanggal 1 Maret 2019 hingga tanggal 30 Maret 2019. Jam kerja yang diberlakukan yaitu pukul 08.00-16.00 WIB setiap hari Senin sampai Jumat. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Ngoro, Tbk yang berlokasi di Jalan Ngoro Industri Persada Blok U 11-12, Desa Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.