

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat digemari oleh semua kalangan. Produk nugget yang tersedia di pasaran, kebanyakan berbahan baku daging ayam. Nugget adalah hasil restrukturisasi daging, merupakan salah satu alternative proses pengolahan daging, yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging tersebut (Raharjo,1996). Ketentuan mutu nugget berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI, 01-6683-2002) adalah kadar air maksimal 60%, kadar protein minimal 12%, kadar lemak maksimal 20%, kadar karbohidrat 25%, dan kadar kalsium maksimal 30%.

Produk nugget merupakan salah satu produk siap saji yang diminati oleh masyarakat dikarenakan memiliki harga yang terjangkau serta pengolahan yang mudah. Produsen nugget di Indonesia cukup banyak dan semakin berkembang. Produsen nugget di Indonesia salah satunya adalah PT (Perseroan Terbatas). Charoen Pokphand Indonesia yang berlokasi di Ngoro, Mojokerto merupakan salah satu *food division* milik PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk, yang dikunjungi untuk melaksanakan Program Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan sarana mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di perkuliahan dalam industry pengolahan pangan, seperti penanganan bahan baku, proses pengolahan serta pengemasan produk. PKIPP merupakan salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya secara

perorangan maupun berkelompok sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat berlangsungnya PKIPP merupakan suatu perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan dan memproduksi produk olahan pangan. Dalam praktek kerja lapangan, diharapkan mahasiswa dapat mengenal proses perencanaan, perancangan, perbaikan, penyerapan dan pemecahan masalah.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dalam melaksanakan praktek kerja industri di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk, divisi *further*, yaitu:

1. Menambah ilmu dan wawasan mengenai proses produksi nugget,
2. Mengetahui kondisi lingkungan pabrik,
3. Melengkapi teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktek yang ada di perusahaan,
4. Mengetahui cara menghadapi dan menyelesaikan suatu permasalahan yang terjadi dalam pabrik,
5. Mengetahui standar mutu yang digunakan untuk pengawasan mutu suatu produk,
6. Mengetahui cara sanitasi pabrik,
7. Mengetahui struktur organisasi pabrik,
8. Melatih kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja,
9. Mampu bersosialisasi dengan pekerja di lapangan maupun di kantor yang berada dalam lingkungan pabrik

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah sebagai berikut:

1. Observasi, merupakan teknik pengumpulan data dengan mengamati dan meninjau secara langsung terhadap objek kegiatan dalam proses produksi yang meliputi observasi pada pengolahan bahan baku proses

produksi, pengemasan, penyimpanan serta distribusi produk yang dilaksanakan PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.

2. Wawancara, merupakan teknik pengumpulan data dengan proses Tanya jawab secara langsung. dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang ada di lokasi baik di lokasi produksi maupun di luar produksi. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi produk nugget dimulai dari kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan
3. Studi pustaka, merupakan teknik pengumpulan data dengan mencari referensi tambahan pelengkap yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan. Tujuan teknik ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan literature yang terkait dengan objek pembatasan kepustakaan di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini terhitung mulai tanggal 17 Juni 2019 – 26 Juli 2019. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk, *Further Processing Department*. Berlokasi di Kawasan Ngoro Industri Persada (NIP) Blok U-(11-12), Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.