

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang terkenal akan produk pertanian dan perunggasan. Salah satu hasil sektor perunggasan adalah ayam. Daging ayam memiliki rasa yang khas sehingga digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Hal ini memicu peningkatan jumlah permintaan terhadap produk olahan ayam. Daging ayam dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan daging maupun dalam bentuk telur ayam. Salah satu bentuk produk olahan daging ayam adalah *nugget* ayam.

Nugget merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging giling yang dicetak dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). Badan Standarisasi Nasional (2002), dalam SNI. 01-6638-2002 mendefinisikan *nugget* ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan.

Nugget umumnya disimpan dalam keadaan beku atau biasa disebut sebagai *frozen food*. Pembekuan merupakan suatu cara pengawetan produk pangan dengan cara menyimpan produk pada suhu di bawah titik beku produk tersebut. Penyimpanan dalam suhu rendah dapat menghambat aktivitas mikroba dan mencegah terjadinya reaksi-reaksi kimia yang dapat terjadi pada produk. Pembekuan yang baik dilakukan pada suhu -12 hingga -24°C sedangkan pembekuan cepat (*Quick Freezing*) dilakukan pada suhu -24 hingga -40°C.

PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further And Sausage Processing Plant* adalah salah satu pabrik yang bergerak di bidang

perunggasan Indonesia dengan salah satu produk unggulan *nugget*. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further And Sausage Processing Plant* dilandasi oleh keperluan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang teknologi pengolahan makanan beku khususnya *nugget* serta pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang dihasilkan. PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further And Sausage Processing Plant* sebagai perusahaan yang telah banyak berpengalaman dalam mengolah makanan beku diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran khususnya mengenai masalah-masalah praktis dan cara penyelesaiannya.

1.2. Tujuan Praktek Kerja

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui secara langsung proses produksi *nugget* yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi di dalam pabrik, pengawasan mutu, distribusi dan manajemen perusahaan.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further And Sausage Processing Plant* dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung dengan karyawan dan kepala bagian
- b. Observasi lapangan meliputi keseluruhan kegiatan produksi
- c. Studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit *Further And Sausage Processing Plant* yang berlokasi di jalan Bintoro 15, Beji-Pasuruan dengan waktu pelaksanaan dua minggu, mulai dari tanggal 28 Desember 2015 sampai dengan 8 Januari 2016.

