

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK
FORMING DAN NON-FORMING
DI FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,
FOOD DIVISION,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

EUGENIA GABRIELLA CHRISTO	6103021026
CINDY WINATA TANDIONO	6103021028
CHRISTA MEIDA UTAMI	6103021030

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2024

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK
FORMING DAN NON-FORMING
DI *FURTHER PROCESSING DEPARTMENT,*
FOOD DIVISION,
PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA, Tbk.
MOJOKERTO-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

EUGENIA GABRIELLA CHRISTO	6103021026
CINDY WINATA TANDIONO	6103021028
CHRISTA MEIDA UTAMI	6103021030

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

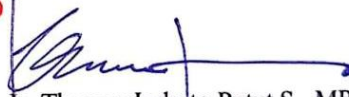
Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur*”, yang diajukan oleh Eugenia Gabriella Christo (6103021026), Cindy Winata Tandiono (6103021028), Christa Meida Utami (6103021030), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Neny Hari Purwani
Manager *Further Division*
PT. Charoen Pokphand
Indonesia 31/05/2024.
Tanggal:

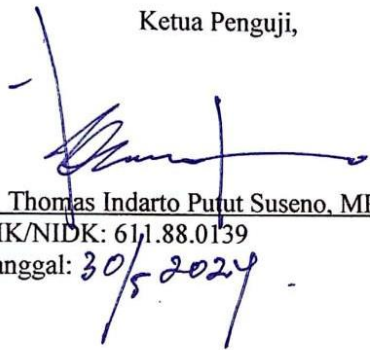


Ir. Thomas Indarto Putut S., MP. IPM.
NIK: 611.88.0139
Tanggal: 30/5 2024

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur*”, yang diajukan oleh Eugenia Gabriella Christo (6103021026), Cindy Winata Tandiono (6103021028), Christa Meida Utami (6103021030), telah diujikan pada tanggal 10 Mei 2024 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
NIK/NIDK: 611.88.0139
Tanggal: 30/5/2024

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Pertanian,



Dr. Ir. Susana Kisiarini, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 10-6-2024



Dr. Ignatius Srijanta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 12-6-2024

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Anggota : Neny Hari Purwani

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

**Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di
*Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen
Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur***

Adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2010.

Surabaya, 22 Mei 2024

Yang menyatakan,



Eugenia Gabriella C.

Cindy Winata T.

Christa Meida U.

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama: Eugenia Gabriella Christo, Cindy Winata Tandiono, dan Christa Meida Utami

NRP: 6103021026, 6103021028, dan 6103021030

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul: Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur*

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 22 Mei 2024

Yang menyatakan,



Eugenia Gabriella C.

Cindy Winata T.

Christa Meida U.

Eugenia Gabriella Christo (6103021026), Cindy Winata Tandiono (6103021028), Christa Meida Utami (6103021030). **Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur***
Pembimbing: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Frozen food merupakan produk olahan yang telah matang kemudian dibekukan sehingga memiliki umur simpan produk yang panjang. *Frozen food* dapat disajikan secara cepat sehingga menjadi salah satu produk yang disukai banyak kalangan karena sesuai dengan gaya hidup zaman sekarang yang serba cepat. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Ngoro (Food Division)* merupakan pabrik yang memproduksi banyak produk seperti *nugget*, karage, pok-pok, *spicy wing*, *spicy chick*, sosis, *siomay*, bakso, dengan berbagai merek seperti Fiesta, Champ, Akumo, Okey, dan Asimo. PT. Charoen Pokphand Indonesia terletak di Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Desa Lolawang, Kecamatan Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur. Perusahaan ini menerapkan struktur organisasi lini dan staf serta mempekerjakan 300 karyawan. Proses produksi yang diterapkan adalah sistem *batch*. Produk dikemas dengan kemasan primer berupa *Linear Low Density Polyethylene (LLDPE)* dan kemasan sekunder berupa karton *double wall*. PT. Charoen Pokphand Indonesia juga menerapkan sistem sanitasi meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi ruang produksi, sanitasi pekerja, dan sanitasi hama. PT. Charoen Pokphand Indonesia juga melakukan pengendalian mutu meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian mutu proses produksi, dan pengendalian mutu produk akhir. Limbah padat dan cair yang dihasilkan akan diolah dengan baik sesuai standar industri.

Kata kunci: PT. Charoen Pokphand Indonesia, *frozen food*

Eugenia Gabriella Christo (6103021026), Cindy Winata Tandiono (6103021028), Christa Meida Utami (6103021030). **Processing of Forming and Non-Forming Products in Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-East Java**

Supervisor: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Frozen food is a processed product that has been cooked and then frozen to have a long shelf life. Frozen food can be served quickly so it has become a product that is liked by many people because it suits today's fast-paced lifestyle. PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Ngoro (Food Division) is a factory that produces many products such as nugget, karage, pok-pok, spicy wings, spicy chick, sausages, dumplings, meatballs with various brands such as Fiesta, Champ, Akumo, Okey, and Asimo. PT. Charoen Pokphand Indonesia is located in Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Lolawang Village, Ngoro District, Mojokerto, East Java. This company applies a line and staff organizational structure and employs 300 employees. The production process applied is a batch system. The product is packaged in primary packaging in the form of Linear Low Density Polyethylene (LLDPE) and secondary packaging in the form of double wall cardboard. PT. Charoen Pokphand Indonesia also implements a sanitation system which includes machine and equipment sanitation, factory environment sanitation, production room sanitation, worker sanitation, and pest control. PT. Charoen Pokphand Indonesia also carries out quality control including quality control of raw materials and auxiliary materials, quality control of the production process, and quality control of the final product. The resulting solid and liquid waste will be processed properly according to industry standards.

Keywords: PT. Charoen Pokphand Indonesia, frozen food

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Produk *Forming* dan *Non-Forming* di *Further Processing Department, Food Division, PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. Mojokerto-Jawa Timur*””. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.**

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Ibu Neny Hari Purwani selaku Manager *Further Division* PT. Charoen Pokphand Indonesia, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia
3. Keluarga, teman-teman, *staff* di PT. Charoen Pokphand Indonesia yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PROSES PENGOLAHAN PRODUK	i
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iii
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
2.2.1. Visi Perusahaan.....	6
2.2.2. Misi Perusahaan	6
2.3. Lokasi Pabrik	6
2.3.1. Tata Letak Pabrik	7
III. STRUKTUR ORGANISASI.....	13
3.1. Struktur Organisasi	13
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	15
3.2.1. <i>Plant Manager</i>	15
3.2.2. <i>Deputi Head Quality Control</i>	16
3.2.3. <i>Deputi Head Engineering</i>	16
3.2.4. <i>Deputi Head Production Further & Sausage</i>	17
3.2.5. <i>Deputi Head Warehouse</i>	17
3.2.6. <i>Deputi Head Slaughter House</i>	18
3.2.7. <i>Planning Production Inventory Control (PPIC)</i>	18
3.2.8. <i>Personalia General Affair (PGA) Manager</i>	18
3.2.9. <i>Administrasi</i>	18
3.2.10. <i>Supervisor Slaughter House</i>	19
3.2.11. <i>Supervisor Premix</i>	19

3.2.12. Supervisor <i>Further & Sausage</i>	19
3.2.13. Supervisor <i>Quality Control (QC)</i>	20
3.2.14. Supervisor <i>Carton dan Plastik</i>	20
3.2.15. Supervisor <i>Utility</i>	20
3.2.16. Supervisor <i>Maintenance</i>	20
3.3. Ketenagakerjaan.....	21
3.3.1. Klasifikasi Tenaga Kerja.....	21
3.3.2. Jam Kerja	21
3.3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	21
IV. BAHAN BAKU	23
4.1. Daging Ayam Broiler.....	23
4.2. <i>Oil Emulsion</i>	24
4.3. <i>Batter</i>	25
4.4. <i>Bread Crumb</i>	25
4.5. <i>Premix</i>	26
4.6. <i>Texturized Soy Protein (TSP)</i>	26
4.7. Minyak Goreng	26
4.8. Air dan Es	26
4.9. Tepung Terigu.....	27
V. PROSES PENGOLAHAN	28
5.1. Produk <i>Forming (Nugget)</i>	29
5.1.1. Penerimaan Bahan Baku Daging Ayam.....	29
5.1.2. Penggilingan	31
5.1.3. Pembuatan <i>Oil Emulsion</i>	32
5.1.4. <i>Mixing and Cooling</i>	32
5.1.5. Pencetakan	32
5.1.6. <i>Predusting</i>	33
5.1.7. <i>Coating</i>	33
5.1.8. <i>Breading</i>	33
5.1.9. Penggorengan I	33
5.1.10. Penggorengan II.....	34
5.1.11. Penyortiran.....	34
5.1.12. Pembekuan <i>Individual Quick Freezing (IQF)</i>	34
5.1.13. Penimbangan <i>Multi Head Weigher</i>	35
5.1.14. Pengemasan Primer.....	35
5.1.15. Pengecekan Berat	35
5.1.16. Pengecekan Logam Berat.....	36
5.1.17. Pengemasan Sekunder.....	36
5.1.18. <i>Palleting</i>	36
5.2. Produk <i>Non-Forming (Deep Frying)</i>	36

5.2.1.	<i>Tumbling Vacuum dan Non-Vacuum</i>	36
5.2.2.	<i>Aging</i>	37
5.3.	Produk <i>Non-Forming (Roasted dan Fried Roasted)</i>	37
5.3.1.	Pemasakan dengan <i>Hot Line Tunnel (HLT)</i>	37
VII.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	44
6.1.	Pengemasan.....	44
6.1.1.	Kemasan Primer.....	45
6.1.2.	Kemasan Sekunder.....	45
6.1.3.	Label Kemasan.....	46
6.2.	Penyimpanan.....	49
6.2.1.	Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	49
6.2.2.	Penyimpanan Kemasan	49
6.2.3.	Penyimpanan <i>Finished Good</i>	49
6.3.	Metode dan Wilayah Distribusi	50
VIII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	51
7.1.	Spesifikasi Mesin	51
7.1.1.	Mesin <i>Grinder</i>	51
7.1.2.	Mesin <i>Emulsion</i>	52
7.1.3.	Mesin <i>Mixing dan Cooling</i>	53
7.1.4.	Mesin Pencetakan, <i>Coating</i> , dan <i>Breading</i>	54
7.1.4.1.	Mesin <i>Mouldrum</i>	55
7.1.5.	Mesin <i>Frying I dan II</i>	56
7.1.6.	Mesin <i>Individual Quick Freezing (IQF)</i>	56
7.1.7.	Mesin Penimbangan.....	57
7.1.8.	Mesin <i>Packing dan Sealing</i>	58
7.1.9.	Mesin <i>Automatic Checkweigher</i>	59
7.1.10.	Mesin <i>Metal Detector</i>	60
7.1.11.	Mesin <i>Cartoning Taper</i>	61
7.1.12.	Mesin <i>Tumbling</i>	62
7.1.13.	Mesin <i>Hot Line Tunnel (HLT)</i>	63
7.2.	Peralatan <i>Material Handling</i>	63
7.2.1.	<i>Meat Cart</i>	64
7.2.2.	Keranjang plastik	64
7.2.3.	<i>Hand Pallet</i>	65
7.2.4.	<i>Fork lift</i>	65
7.3.	Pemeliharaan dan Perawatan.....	66
VIII.	DAYA	67
8.1.	Sumber Daya Listrik	67
8.2.	Sumber Daya Air	67
8.3.	Sumber Daya Gas	67

IX. SANITASI PABRIK.....	68
9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan	68
9.2. Sanitasi Lingkungan Pabrik	69
9.3. Sanitasi Ruang Produksi	69
9.3. Sanitasi Pekerja.....	70
9.4. Pengendalian Hama.....	71
X. PENGENDALIAN MUTU	72
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	72
10.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	73
10.2.1. <i>Meat Preparation</i>	74
10.2.2. Pengendalian Mutu Proses Penggorengan	74
10.2.3. Pengendalian Mutu Proses Pembekuan.....	75
10.2.4. Pengendalian Mutu Proses Pengemasan	76
10.2.5. Pengendalian Mutu Proses Pengecekan Berat.....	76
10.2.6. Pengendalian Mutu Proses Pengecekan Logam Berat	77
10.2.7. Pengendalian Mutu Proses <i>Cartoning</i>	78
10.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	78
XI. PENGOLAHAN LIMBAH	81
11.1. Limbah Padat	81
11.2. Limbah Cair	81
11.2.1. <i>Potential of Hydrogen</i> (pH)	82
11.2.2. <i>Chemical Oxygen Demand</i> (COD).....	82
11.2.3. <i>Biological Oxygen Demand</i> (BOD)	83
11.2.4. <i>Total Suspended Solid</i> (TSS)	83
11.2.5. Proses Pengolahan Limbah Cair	83
XII. TUGAS KHUSUS	86
12.1. Pengolahan Limbah.....	86
12.2. Pengendalian Fluktuasi Bahan	89
12.3. Penyimpanan dan Distribusi yang Baik	92
12.4. Pengamatan Kecepatan <i>Man Power</i> dalam Mengemas	
Produk ke Dalam Kardus.....	96
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN	98
13.1. Kesimpulan	98
13.2. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN	106

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia.....	7
Gambar 2.2. Tata letak PT. Charoen Pokphand Indonesia.....	9
Gambar 3.1. Struktur organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia	14
Gambar 4.1. Bagian ayam broiler.....	24
Gambar 5.1. Diagram alir proses pengolahan <i>nugget</i>	31
Gambar 5.2. Diagram alir proses pengolahan produk <i>direct frying</i> .	40
Gambar 5.3. Diagram alir proses pengolahan produk <i>roasted</i>	41
Gambar 5.4. Diagram alir proses pengolahan produk <i>fried roasted</i>	43
Gambar 6.1. Jenis <i>corrugated board</i>	46
Gambar 6.2. Kemasan <i>nugget</i> Fiesta varian <i>crispy bubble</i>	48
Gambar 7.1. Mesin <i>Grinder</i>	52
Gambar 7.2. Mesin <i>Emulsion</i>	53
Gambar 7.3. Mesin <i>Mixing and Cooling</i>	54
Gambar 7.4. Mesin Pencetakan, <i>Coating</i> , dan <i>Breading</i>	55
Gambar 7.5. Mesin <i>Mouldrum</i>	55
Gambar 7.6. Mesin Penggorengan	56
Gambar 7.7. Mesin IQF.....	57
Gambar 7.8. Mesin Penimbangan.....	58
Gambar 7.9. Mesin <i>Packing & Sealing</i>	59
Gambar 7.10. Mesin <i>Automatic Checkweigher</i>	60
Gambar 7.11. Mesin <i>Metal Detector</i>	61
Gambar 7.12. Mesin <i>Cartoning Tape</i>	62
Gambar 7.13. Mesin <i>Tumbling</i>	62
Gambar 7.14. Mesin <i>Hot Line Tunnel</i>	63
Gambar 7.15. <i>Meat Cart</i>	64
Gambar 7.16. Keranjang Plastik.....	64
Gambar 7.17. <i>Hand Pallet</i>	65
Gambar 7.18. <i>Forklift</i>	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian jam kerja karyawan PT. Charoen Pokphand	21
Tabel 10.1. Spesifikasi berat <i>nugget</i> di PT. Charoen Pokphand	75
Tabel 10.2. Persyaratan mutu <i>nugget</i> ayam.....	79
Tabel 11.1. Parameter pencemaran limbah Kawasan Ngoro Industrial.....	82
Tabel 12.1. Parameter pencemaran limbah Kawasan Ngoro Industrial.....	87
Tabel 12.2. Tabel pengamatan kecepatan <i>man power</i>	96

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pabrik PT. Charoen Pokphand Indonesia.....	106
Lampiran 2. PKIPP di Pabrik PT. Charoen Pokphand Indonesia	107
Lampiran 3. Kemasan produk Fiesta <i>Chicken Nugget</i>	108
Lampiran 4. Kemasan produk Fiesta <i>Spicy Nugget</i>	108
Lampiran 5. Kemasan produk Fiesta <i>Stikie</i>	109
Lampiran 6. Kemasan produk Fiesta <i>Pizza ABC</i>	109
Lampiran 7. Kemasan produk Fiesta <i>Crispy Bubble</i>	110
Lampiran 8. Kemasan produk Fiesta <i>Crispy Burger</i>	110
Lampiran 9. Kemasan produk Fiesta <i>Spicy Karage</i>	111
Lampiran 10. Kemasan produk Fiesta Pok-Pok	111
Lampiran 11. Kemasan produk Fiesta <i>Delistripe</i>	112
Lampiran 12. Kemasan produk Fiesta <i>Spicy Wing</i>	112
Lampiran 13. Kemasan produk Fiesta <i>Spicy Chick</i>	113
Lampiran 14. Kemasan produk Fiesta <i>Fried Chicken</i>	113
Lampiran 15. Kemasan produk Champ <i>Combination Chicken Nugget</i>	114
Lampiran 16. Kemasan produk Champ <i>Chicken Nugget Coin</i>	114
Lampiran 17. Kemasan produk Champ <i>Chicken Stick</i>	115
Lampiran 18. Kemasan produk Champ <i>Chicken Nugget ABC</i>	115
Lampiran 19. Kemasan produk Champ <i>Crunchy Nugget</i>	116
Lampiran 20. Kemasan produk Champ <i>Burger</i>	116
Lampiran 21. Kemasan produk Akumo <i>Chicken Nugget</i>	117
Lampiran 22. Kemasan produk Akumo <i>Chicken Nugget Coin</i>	117
Lampiran 23. Kemasan produk Akumo <i>Chicken Stick Nugget</i>	118
Lampiran 24. Kemasan produk Okey <i>Chicken Nugget</i>	118
Lampiran 25. Kemasan produk Okey <i>Chicken Stick Nugget</i>	119
Lampiran 26. Kemasan produk Asimo <i>Chicken Stick Nugget</i>	119
Lampiran 27. Kemasan produk Fiesta <i>Crispy Crunch</i>	120
Lampiran 28. Produk Fiesta <i>Bubble Crumb</i>	120
Lampiran 29. Produk Fiesta <i>Stikie</i>	121
Lampiran 30. Produk Fiesta <i>Spicy Nugget</i>	121
Lampiran 31. Produk Fiesta <i>Chicken Nugget</i>	122
Lampiran 32. Produk Fiesta <i>Karage</i>	122
Lampiran 33. Produk Fiesta <i>Spicy Chick</i>	122
Lampiran 34. Produk Champ <i>Bubble Crumb</i>	123

Lampiran 35. Produk Akumo <i>Chicken Nugget</i>	123
Lampiran 36. Produk Akumo <i>Chicken Nugget Coin</i>	123
Lampiran 37. Produk Akumo <i>Chicken Stick Nugget</i>	124