

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pangan umumnya adalah industri yang mengolah bahan baku menjadi produk siap saji serta mempunyai nilai tambah sesuai permintaan dan selera konsumen. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi serta berkembangnya industri pengolahan pangan pada saat ini, diperlukan pengetahuan dan pengalaman yang lebih agar dapat menghasilkan tenaga kerja yang unggul, terutama dalam pemahaman dan keterampilan sesuai dengan bidang yang ditangani pada industri pangan. Produk olahan pangan yang ada sangatlah beragam, salah satunya yaitu *frozen food*.

Frozen food merupakan produk yang diolah hingga matang dan dibekukan secara cepat hingga memiliki umur simpan produk yang panjang. *Frozen food* yang merupakan produk siap saji yang dapat dengan mudah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan disukai oleh banyak kalangan anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. *Frozen food* yang dapat disajikan dengan cepat ini sesuai dengan gaya hidup zaman sekarang ketika semua orang menjadi lebih sibuk sehingga kebutuhan makanan siap saji akan terus meningkat. Salah satu tempat produksi *frozen food* yang sudah lama dikenal yaitu di PT. Charoen Pokphand Indonesia.

PT. Charoen Pokphand Indonesia merupakan salah satu pabrik terkemuka di Indonesia yang memproduksi produk *frozen food* secara konsisten baik dari segi kualitas maupun rasa. *Frozen food* yang diproduksi oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia (Ngoro) terdiri atas berbagai macam produk dari lima merek berikut, yaitu Fiesta, Champ, Akumo, Okey, dan Asimo. Produk yang ada antara lain *nugget*, karage, pok-pok, *spicy wing*, *spicy chick*, sosis, *siomay*, dan bakso. Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) bertujuan untuk mempelajari lebih dalam tentang proses pengolahan *frozen food* dan dapat menerapkan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan. Program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu tugas wajib bagi

mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya pada semester VI sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Melalui PKIPP ini, diharapkan adanya penerapan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum di PT. Charoen Pokphand Indonesia seperti persiapan bahan baku dan bahan pembantu, proses pengolahan, proses pengemasan, penyimpanan, dan penggudangan dari produk *nugget*; sanitasi industri pangan dari sanitasi pabrik, ruang produksi, pekerja, mesin, hingga hama; serta pengendalian mutu dari bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan penggudangan. Mahasiswa diharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja yang sesungguhnya sebelum terjun langsung ke masyarakat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses produksi *frozen food* dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan *frozen food* meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, penggudangan hingga diperoleh produk yang siap dipasarkan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan mahasiswa dengan cara terlibat langsung dalam proses pengolahan di dalam PT. Charoen Pokphand Indonesia.

3. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di PT. Charoen Pokphand Indonesia serta mampu memberikan alternatif penyelesaiannya.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Memahami manajemen proses di PT. Charoen Pokphand Indonesia agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
6. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan *problem solving* yang diterapkan di PT. Charoen Pokphand Indonesia.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia.
2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi misi, dan tata letak yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Charoen Pokphand Indonesia.
4. Praktik kerja, bertujuan untuk merasakan dan melakukan secara langsung pekerjaan yang memerlukan tenaga manusia dan memahami lebih dalam tentang proses pengolahan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 12 Januari 2024 sampai 13 Februari 2024 di PT. Charoen Pokphand Indonesia yang berlokasi di Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Desa Lolawang, Kecamatan Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.