

RINGKASAN

Critical Control Point (CCP) pada Proses Produksi Chicken Nugget di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang - Jawa Timur, Tahun 2021, 46 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP (Pembimbing Utama), Vindy Irmanita, S.TP (Pembimbing Lapang di CV. Pangan Berkah Sentosa).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan yaitu bergerak dibidang pengolahan Frozen Value Added. Produk yang di produksi di perusahaan ini antara lain yaitu nugget, sosis, bakso ayam, bakso sapi, *scallop*, *spicy wing*, *beef burger*, *chicken karage*, dan kornet.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di CV. Pangan Berkah Sentosa, Jombang, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui macam-macam produk yang ada di perusahaan, mengetahui sistem produksi yang ada di perusahaan, mengetahui bagaimana penanganan bahan baku dari awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Adapun tujuan umum PKL ini adalah untuk melatih mahasiswa agar mampu bekerja mandiri, terampil dan lebih kritis serta bisa menyesuaikan pekerjaan yang ada dilapangan. Tujuan khusus PKL ini adalah memahami secara langsung bagaimana proses produksi di CV. Pangan Berkah Sentosa.

Produksi chicken nugget merupakan upaya untuk meningkatkan nilai jual daging ayam yang diolah menjadi berbagai macam olahan *frozen food* yang salah satunya diolah menjadi nugget. Proses pembuatan chicken nugget di CV. Pangan Berkah Sentosa meliputi proses persiapan bahan baku, pengecilan ukuran *rawmat*, penimbangan formula, pengadonan (pada proses pengadonan dilakukan penambahan nitrogen), pencetakan, pelapisan, penggorengan, pendinginan,

pembekuan, pengemasan primer, pengemasan sekunder, penyimpanan dan pendistribusian.

Kegiatan yang dilakukan selama proses produksi chicken nugget di CV.Pangan Berkah Sentosa meliputi pengecekan *rawmaterial*, pengecekan premix, pengecekan suhu adonan nugget, pengecekan berat (setelah pencetakan, setelah pelapisan adonan batter dan *breadcrumbs*, setelah penggorengan dan setelah pembekuan), pengecekan suhu minyak penggorengan dan suhu pusat pada chicken nugget, Pengecekan suhu setelah pembekuan, pengecekan berat per *pack* dan hasil *sealing*.