

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Proses Produksi Champ *Chicken* Nugget di PT. Charoen Pokphand Indonesia- *Food Division* Unit Ngoro. Wulan Nurul Fadillah, Nim B41200741, Tahun 2023, 75 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih M, Si (Dosen Pembimbing)

PT. Charoen Pokphand Indonesia- Food Division Unit Ngoro merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan daging ayam yang memproduksi nugget ayam di Indonesia. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian mutu proses pada produk *chicken* nugget “Champ Original” di PT. Charoen Pokphand Indonesia- Food Division Unit Ngoro. Metodologi pelaksanaan magang dilakukan dengan observasi yaitu secara langsung, wawancara yaitu tanya jawab dengan staf dan operator. Demonstrasi yaitu mengamati kegiatan dan *study literature* yaitu pengumpulan data dari literatur. PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Ngoro dalam memproduksi nugget melakukan pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan, packaging, dan penyimpanan produk. Pengendalian mutu pada PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Ngoro dalam memproduksi nugget melakukan pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan, packaging, dan penyimpanan produk sudah memenuhi standar yang ditetapkan. Namun pada proses pembekuan belum memenuhi standar. Proses pembekuan tidak memenuhi standar dikarenakan mesin bekerja secara terus menerus sehingga menimbulkan flake ice yang membuat conveyor pada mesin macet dan mengakibatkan suhu produk tidak memenuhi standar. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengantisipasi permasalahan tersebut perlu dilakukan perencanaan sesuai dengan kapasitas mesin.