

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nugget merupakan salah satu jenis makanan olahan beku yang memiliki kandungan protein yang tinggi Nugget sendiri pada dasarnya adalah produk *restructured meat* yaitu teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan untuk disatukan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Purnomo, 2000). Pertumbuhan industri daging olahan di Indonesia cukup tinggi, yaitu dengan pertumbuhan produksi rata-rata sebesar 10 sampai 15 persen per tahun. Hal ini disertai dengan peningkatan permintaan masyarakat terhadap makanan daging olahan seperti nugget (Amalia, 2012). Salah satu perusahaan yang memproduksi nugget adalah PT. Charoen Pokphand Indonesia- Food Division unit Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.

PT. Charoen Pokphand Indonesia - Food Division Unit Ngoro merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan pangan hewani dari penerimaan bahan baku sampai menjadi produk yang siap didistribusikan. Produk pangan hewani yang dihasilkan PT. Charoen Pokphand antara lain ayam segar, sosis, bakso, nugget dan berbagai macam produk lainnya. Macam-macam produk nugget yang diproduksi oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro antara lain Fiesta, Champ, Okey dan Asimo. Terbentuknya berbagai macam jenis produk nugget disebabkan permintaan konsumen yang tinggi, seperti restaurant, supermarket, dan pusat perbelanjaan. Salah satu produk yang dibuat sedemikian rupa berdasarkan permintaan konsumen adalah produk nugget Champ.

Sistem pengendalian mutu adalah suatu sistem proses pengendalian, pemantauan, dan pemeriksaan yang dilakukan untuk memastikan input, proses, dan hasil produksi telah berjalan sesuai standar mutu yang telah ditetapkan. Pengendalian mutu bertujuan untuk mengevaluasi aspek teknis pengujian untuk memastikan input, proses, dan hasil produksi telah berjalan sesuai standar mutu yang telah ditetapkan. Pengendalian mutu produk akhir adalah membandingkan produk jadi dengan standar mutu produk, serta melakukan tindakan koreksi

terhadap proses yang digunakan apabila terdapat penyimpangan pada atribut produk akhir (Sonalia dan Musa, 2013). Pengendalian mutu produk nugget ayam dapat dilakukan dengan cara uji organoleptik meliputi aroma, rasa dan tekstur nugget. Selain itu PT. Charoen Pokphand Indonesia- *Food Division* unit Ngoro juga perlu melakukan kontrol terhadap parameter-parameter mutu lain seperti cemaran benda asing dan cemaran logam, kadar air, kandungan gizi, dan cemaran mikroba (BSN, 2014). Nugget yang memiliki kualitas sesuai dengan standar mutu perusahaan selanjutnya dapat didistribusikan dan aman untuk dikonsumsi.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan, keterampilan, dan pemahaman mahasiswa dalam pelaksanaan magang pada industri yang berkaitan.
2. Melatih mahasiswa berpikir kritis terhadap permasalahan yang ditemukan antara teori dan praktik yang ada di lapang.
3. Mengetahui proses produksi *chicken* nugget di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:.

1. Mengetahui pengendalian mutu yang dilakukan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro untuk menjaga kualitas produk tetap terjaga.
2. Mengetahui standar dan hasil pengendalian mutu produk *Champ chicken* nugget di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.

1.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan magang ini adalah :

1. Mengetahui alur proses produksi *chicken nugget champ*.
2. Mengetahui perlakuan pengawasan mutu pada produksi *chicken nugget*.

3. Mendapatkan berbagai wawasan tambahan pada industri pengolahan daging ayam khususnya pada proses chicken nugget
4. Mengetahui kondisi dunia kerja secara nyata dan dapat ikut serta berpartisipasi aktif dalam sebagian proses produksi chicken nugget.

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro yang berlokasi di NIP - Ngoro Industri Park Blok UU 11-12 Kecamatan Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan, di mulai tanggal 1 Juli sampai dengan 30 Oktober 2023.

1.5 Metode Pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro meliputi :

a. Observasi

Mengumpulkan data dengan cara melakukan pengamatan langsung pada proses yang berlangsung, serta turut mengambil bagian dalam kegiatan proses produksi yang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.

b. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara melakukan serangkaian tanya jawab kepada narasumber secara langsung, baik kepada karyawan, manajer produksi, dan pihak-pihak yang mendukung untuk memberikan informasi terkait PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan teori-teori yang relevan melalui referensi untuk menambah pengetahuan yang terkait dengan aspek-aspek yang akan dikaji. Metode ini digunakan sebagai sarana pembanding dan pedoman untuk memperdalam ilmu yang berkaitan dengan objek kegiatan pengawasan mutu pada proses pembekuan dan pengemasan.

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data informasi melalui proses pengambilan gambar. Selain pengumpulan data dilakukan dengan mempelajari dokumen perusahaan yang erat kaitannya dengan aspek-aspek yang dikaji meliputi data-data setelah proses produksi hingga distribusi produ