

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Proses Produksi *Chicken Nugget* Di PT Sera Food Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta, Aisyah Ramadani Safitri, NIM C41210122. Mahasiswa, Tahun 2024, 32, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ibu Diah Widiyaningsih.

PT Sera Food Indonesia adalah salah satu produsen *frozen food* yang berskala industri di Yogyakarta. Produksi skala industri tentunya memperhatikan kualitas produk untuk menjaga keamanan pangan dari produk tersebut, produk pangan yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia antara lain *nugget*, sosis, bakso, dan ayam marinasi. Produk olahan yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia menggunakan merk Hato, Eat Happy dan oOye. PT Sera Food Indonesia adalah salah satu produsen *frozen food* yang berskala industri di Yogyakarta. Produksi skala industri tentunya memperhatikan kualitas produk untuk menjaga keamanan pangan dari produk tersebut.

Chicken nugget merupakan produk olahan daging ayam yang diberi bumbu, kemudian dilapisi dengan lapisan *batter* dan ditutup dengan *breader*, lalu digoreng hingga setengah matang dan dibekukan untuk memperpanjang umur simpan produk (Tanoto, 2014). Pengendalian mutu pangan atau *quality control* merupakan suatu usaha atau kegiatan yang dilakukan untuk mencapai suatu kualitas produk yang terstandar dengan tujuan untuk mendapatkan produk akhir yang berkualitas. Pengendalian mutu pada PT Sera Food Indonesia dalam memproduksi *chicken nugget* melakukan pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan, packaging, dan penyimpanan produk sudah memenuhi standar. Selain itu PT Sera Food Indonesia telah menerapkan sistem ISO 22000 tahun 2018 sebagai salah satu upaya untuk menjaga kualitas dan menjamin mutu pangan dari produk yang dihasilkan. Penerimaan bahan baku yang kadang belum sesuai dengan standar perusahaan membuat produksi terhambat sehingga harus melakukan sortir ataupun retur produk kepada supplier. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengantisipasi permasalahan tersebut adalah perlu dilakukan

observasi dan evaluasi terhadap supplier daging beku agar produk yang diberikan memenuhi standar dan baik untuk digunakan produksi.