

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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). Perkembangan kemajuan teknologi di Indonesia semakin pesat yang berdampak terhadap industri pangan. Industri pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat cepat, semakin canggih dan *modern*. Pertumbuhan industri pengolahan pangan di Indonesia bertumbuh sebesar 10 sampai 15 persen pertahun (Fadillah, 2023), salah satunya adalah PT Sera Food Indonesia.

PT Sera Food Indonesia merupakan salah satu industri olahan yang berfokus pada produk olahan daging ayam broiler untuk menjadi produk *frozen food*. Produk pangan yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia antara lain *nugget*, sosis, bakso, ayam marinasi, *chicken karage*, *chicken fillet*, *patty*, dan *crispy patty*. 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.

Kualitas produk berhubungan dengan kebutuhan konsumen, setiap perusahaan memiliki standar atau batasan tertentu terhadap produk yang dihasilkan sehingga dapat menentukan produk tersebut termasuk kategori baik atau buruk. Dalam proses produksi *chicken nugget* pengendalian mutu produk perlu diterapkan, salah satunya dengan pengawasan mutu produk. Pengawasan mutu produk pangan merupakan upaya untuk mempertahankan kualitas produk agar sesuai dengan spesifikasi produk yang ditetapkan oleh perusahaan (Zulfiyani, 2024). Pengendalian mutu adalah suatu proses pengendalian yang dilakukan untuk mencapai suatu kualitas produk yang terstandar dengan tujuan untuk mendapatkan produk akhir yang berkualitas dan terjamin mutunya (Diasti, 2022). Pengendalian

mutu produk *chicken nugget* di PT Sera Food Indonesia biasanya dilakukan dengan pengujian organoleptik, cemaran benda asing dan cemaran logam, suhu, kandungan gizi, dan cemaran mikroba (Badan Standarisasi Nasional, 2014) selain itu PT Sera Food Indonesia telah menerapkan ISO 22000 versi 2018 dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitoring, mengendalikan bahaya, dan penanganan. Penerapan ISO 22000 dilakukan dengan menganalisis bahaya dan penetapan resiko bahaya beserta cara pencegahannya, identifikasi dan penentuan CCP (*Critical Control Point*), penetapan batas kritis di tiap CCP, penentuan tindakan koreksi terhadap bahaya, dan pelaksanaan tindakan koreksi sesuai prosedur. Dengan adanya pengendalian mutu produk, perusahaan dapat mengontrol dan menjamin produk yang dihasilkan tidak mengalami kerusakan sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Setelah melakukan Magang mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Meningkatkan keterampilan dan membandingkan teori dalam perkuliahan dengan aplikasi di lapangan, khususnya PT Sera Food Indonesia.
- b. Mengetahui proses produksi *chicken nugget* di PT Sera Food Indonesia.
- c. Melatih keterampilan mahasiswa sesuai bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari adanya kegiatan magang ini adalah:

- a. Mengetahui pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT Sera Food Indonesia untuk menjaga kualitas setiap produknya.
- b. Mengetahui standart dan hasil pengendalian mutu produk Hato *chicken nugget* di PT Sera Food Indonesia.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Meningkatkan keterampilan dan ilmu pengetahuan dalam setiap kegiatan yang dilakukan pada proses produksi *chicken nugget*.

2. Mendapatkan berbagai wawasan tambahan terkait dengan industri pengolahan daging ayam, khususnya proses *chicken nugget*.
3. Menumbuhkan sikap kerja berkarakter dan penuh dengan kedisiplinan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan Magang ini dilaksanakan di PT Sera Food Indonesia Dusun Brayut RT 01 RW 28 Desa Pandowoharjo, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.3.2. Jadwal Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan Magang ini dilaksanakan di PT Sera Food Indonesia Dusun Brayut RT 01 RW 28 Desa Pandowoharjo, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta selama 60 hari.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT Sera Food Indonesia meliputi :

a. Observasi

Mengumpulkan data dengan cara melakukan pengamatan pada proses kegiatan yang berlangsung, serta turut mengambil bagian dalam kegiatan proses produksi yang dilakukan di PT Sera Food Indonesia.

b. Wawancara

Mengumpulkan data dengan cara melakukan serangkaian tanya jawab kepada narasumber secara langsung, baik kepada karyawan, supervisor departemen *quality control*, dan pihak-pihak yang mendukung.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan teori -teori yang relevan melalui referensi untuk menambah pengetahuan terkait dengan aspek-aspek yang akan dikaji. Metode ini digunakan sebagai sarana pembanding dan pedoman.