

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Chicken nugget merupakan produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat, dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan (Hayati dkk., 2023). Industri pangan di Indonesia terus mengalami pertumbuhan yang signifikan, yaitu dengan pertumbuhan produksi rata-rata 10 sampai 15 persen per tahun (Fadillah, 2023). Salah satu industri pengolahan pangan yang berkembang di Indonesia adalah PT Sera Food Indonesia.

PT Sera Food Indonesia adalah semangat baru dalam industri olahan daging di Indonesia. PT Sera Food Indonesia adalah produsen *frozen food* yang memproduksi olahan berskala industri di Yogyakarta. Pada umumnya perusahaan dengan skala produksi sangat memperhatikan personal *hygiene* untuk menjaga mutu produknya. Produk yang dihasilkan oleh PT Sera Food Indonesia meliputi *chicken nugget*, sosis, baso, *chicken karage*, *beef patty*, *chicken patty*, *crispy chicken patty*, dll. Kualitas produk menjadi faktor penting yang harus diperhatikan dalam penentuan kepuasan konsumen. Tentunya perusahaan perlu menerapkan pengendalian mutu baik secara personal maupun secara kualitas.

Personal hygiene merupakan tindakan pencegahan yang menyangkut tanggung jawab individu terhadap diri sendiri untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan serta membatasi persebaran penyakit menular melalui kontak langsung. *Personal hygiene* juga merupakan suatu usaha kesehatan yang menitik beratkan pada usaha perseorangan, maka pelaksanaan praktik personal *hygiene* perlu diketahui, dimengerti dan dilaksanakan oleh setiap individu.

Pada proses pembuatan *chicken nugget*, cemaran biasanya berasal dari kebersihan diri (personal *hygiene*) pekerja produksi *chicken nugget*. Perilaku pekerja produk *chicken nugget* dalam menjaga kebersihan diri, terutama kebersihan tangan akan sangat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Tangan yang tidak bersih, dapat menjadi sumber cemaran bakteri dan mikroorganisme berbahaya

yang dapat menyebabkan produk *chicken nugget* tidak *hygenis* dan tercemar mikroorganisme berbahaya seperti E.coli.

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 manajemen 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 dapat mengetahui manajemen personal *hygiene* pekerja di PT Sera Food Indonesia.
- b. Mengetahui dapat mempelajari proses produksi *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 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 selama 60 hari, dimulai 22 Juli 2024 sampai dengan 22 September 2024. Jadwal kerja atau waktu kegiatan Magang di PT Sera Food Indonesia yaitu:

Tabel 1.1 Waktu Kegiatan Magang

Hari Kerja	Waktu Kerja (WIB)	Jam Istirahat
Senin-Kamis	08.00 - 17.00	12.00 - 13.00
Jum'at	08.00 - 17.00	11.30 - 13.00

Sumber : PT Sera Food Indonesia (2024)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan magang adalah dengan menggunakan metode deskriptif, yaitu metode yang menggambarkan suatu kejadian pada objek tertentu yang diteliti secara tepat. Metode penelitian deskriptif merupakan metode yang meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antar fenomena yang diselidiki

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam magang ini berpartisipasi aktif dengan cara melakukan kegiatan rutin yang telah diberikan oleh perusahaan dan melakukan pencatatan data di PT Sera Food Indonesia. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan karyawan maupun staff dan operator perusahaan berdasarkan pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Data sekunder diperoleh dari catatan perusahaan. Data yang diperoleh kemudian diolah, dianalisis, secara deskriptif, kemudian disusun menjadi sebuah laporan magang.

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 departement *quality control* dan *quality assurance*, dan pihak-pihak yang mendukung .

c. Partisipasi Aktif

Partisipasi merupakan keikutsertaan Sebaliknya Aktif artinya giat(bekerja, berusaha) mampu bereaksi. Kegiatan partisipasi dilakukan adalah mengikuti beberapa kegiatan dalam penerapan pronal hyiene pada proses pembuatan chicken nugget.