

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division – Ngoro adalah salah satu industri yang bergerak dibidang produk pangan olahan yang berasal dari daging ayam. Perusahaan ini banyak memproduksi berbagai macam *frozen food* seperti ayam marinasi, sosis, nugget, bakso, dan lain – lain. *Frozen food* atau makanan beku adalah produk makanan yang diawetkan dengan cara pembekuan dan sangat mudah dalam penyajiannya (Hastuti et al., 2023). Salah satu produk *frozen food* unggulan dari PT.Charoen Pokphand Indonesia adalah *Pop bites*.

*Pop Bites* merupakan salah satu produk unggulan perusahaan, yaitu potongan daging ayam berbentuk dadu kecil yang dilapisi tepung roti (*breadcrumb*) dan digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Produk ini banyak diminati karena teksturnya renyah di luar dan lembut di dalam, serta mudah disajikan sebagai makanan ringan maupun lauk praktis. Proses pembuatan produk ini terdiri dari *tumbling*, *battering*, *breading*, *frying*, sortir, *freezing*, dan *filling*. Dalam proses produksinya, perusahaan menghadapi tantangan berupa rendahnya *yield* atau rendemen produksi yang disebabkan oleh berbagai jenis *waste* yang terjadi pada lini produksi.

*Yield* merupakan perbandingan antara output yang dihasilkan dengan input bahan baku yang digunakan, dan menjadi salah satu indikator kinerja produksi yang sangat penting(Ramadhanti & Santosa, 2023). Penurunan *yield* tidak hanya berdampak pada meningkatnya biaya produksi, tetapi juga mempengaruhi produktivitas dan efektivitas operasional perusahaan secara keseluruhan. *Waste* yang terjadi dapat berupa cacat produk, material terbuang, proses yang tidak efisien, atau berbagai bentuk pemborosan lainnya yang mengurangi nilai tambah produksi.

Mengingat dampak signifikan dari *waste* terhadap kinerja produksi, maka diperlukan suatu analisis mendalam untuk mengidentifikasi dan memahami faktor-faktor penyebab *waste* yang terjadi. Melalui analisis diagram *pareto* dan *fishbone*, diharapkan dapat ditemukan akar permasalahan sehingga perusahaan dapat mengambil langkah-langkah perbaikan yang tepat untuk meningkatkan *yield*

produksi *Pop bites*. Oleh karena itu, pelaksanaan magang ini difokuskan pada analisis faktor penyebab *waste* terhadap penurunan *yield* produk *Pop bites* di PT Charoen Pokphand Indonesia.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan kegiatan magang ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *chicken nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro
2. Melihat faktor-faktor penyebab *waste* yang terjadi pada proses produksi *Pop Bites* di PT Charoen Pokphand Indonesia.
3. Mengetahui besarnya *waste* dan nilai *yield* produk *Pop Bites* pada line produksi *direct frying*.
4. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk mengurangi *waste* dan meningkatkan *yield* produk *Pop Bites*.

## **1.3 Manfaat**

Kegiatan magang dan penyusunan laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan rekomendasi solusi yang aplikatif untuk meningkatkan *yield* dan efisiensi produksi
2. Membantu perusahaan dalam upaya continuous improvement untuk meningkatkan produktivitas dan profitabilitas
3. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik industri yang nyata
4. Memperoleh pengalaman kerja dan pemahaman mendalam tentang proses produksi di industri makanan
5. Mengembangkan kemampuan analisis dan *problem solving* dalam menghadapi permasalahan di dunia kerja
6. Meningkatkan kompetensi profesional dan *soft skills* yang dibutuhkan di dunia industri

#### **1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro yang berlokasi di NIP - Ngoro Industrial Park Blok UU 11-12 Kecamatan Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan, di mulai tanggal 1 Agustus sampai 30 November 2025.