

RINGKASAN

Proses Produksi “Okey Stik” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro, Refsi Novilaila Greishilda, NIM B32170523, Tahun 2019, 47 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing Utama).

Nugget adalah salah satu makanan siap saji dalam keadaan beku yang mengalami proses mulai dari pemanasan sampai dengan setengah matang (*precooked*), lalu dibekukan. *Nugget* terutama nugget ayam memiliki cita rasa tertentu karena ditambahkan bumbu – bumbu pada proses pembuatannya dan juga memiliki rasa khas dari ayam itu sendiri. Pada umumnya, *nugget* memiliki warna kuning keemasan. *Nugget* ayam yang di produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro salah satunya adalah “Okey Stik” *Chicken Nugget* ini memiliki umur simpan yang cukup lama karena disimpan di ruangan bersuhu rendah pada proses pembuatannya.

Produk PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Chicken Processing Plant* merupakan produk dengan kualitas terbaik, dimulai dengan proses pemilihan bahan baku ayam yang memenuhi standar ayam yang sehat, bebas dari segala penyakit, proses pemotongan dan pembersihan ayam yang dilakukan dengan halal dan higienis, juga proses pengolahannya yang diawasi secara ketat dan sesuai dengan standart makanan yang bermutu tinggi, sampai pada kemasan dan kualitas kontrol, serta distribusi yang dilakukan oleh sumberdaya manusia yang terbaik, didukung oleh mesin – mesin modern dan berteknologi tinggi.

Bahan yang digunakan pada pembuatan “Okey Stik” *Chicken Nugget* diantaranya adalah daging ayam, pengemulsi, *premix*, *batter* dan *breadcrumbs*, minyak goreng, dan nitrogen cair.

Daging ayam yang biasa digunakan dalam pembuatan “Okey Stik” *Chicken Nugget* adalah daging ayam *broiler*. Ayam *broiler* di pilih karena memiliki rasa yang lebih gurih, cenderung memiliki tubuh yang lebih gemuk, memiliki kandungan lemak yang tinggi, dan tekstur dagingnya lebih kenyal. Bagian ayam *broiler* yang digunakan adalah bagian dada (*Skinless Boneless Breast*), tulang kerongkongan (*Chicken Carcas Meat*), dan kulit ayam (*skin*). Daging ayam yang

akan digunakan dilakukan pengecekan meliputi pengujian aroma, warna, tekstur, dan kenampakan daging ayam.

Proses pengolahan “Okey Stik” *Chicken Nugget* meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, penggilingan, pencampuran, pencetakan, pelapisan, penggorengan, pembekuan, pengemasan, *metal detector*, pengecekan berat bahan, *cartoning*, penyimpanan produk.

Mesin dan peralatan yang digunakan adalah *meat car*, keranjang, *bowl cutter*, *auto grind*, *unimix*, *revoformer*, *batter applicator*, *batter mixer*, *breader applicator*, mesin *fryer*, IQF, MHW dan kawashima, *metal detector*, *carton sealer*, *hand pallet*, *risco pump*, dan *rotating table*.