

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Wahyono dkk. (2019), Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang akan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja. Lokasi praktek kerja lapang yang sesuai dengan fokus ilmu yang dipelajari akan membantu mahasiswa mendapatkan pandangan yang lebih luas pada dunia kerja. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 656 jam untuk Program Diploma III yang dilaksanakan pada semester 5.

Menurut Ginting (2015), *nugget* adalah salah satu makanan siap saji dalam keadaan beku yang mengalami proses mulai dari pemanasan sampai dengan setengah matang (*precooked*), lalu dibekukan. Pada pembuatan nugget ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit dengan suhu 150°C. *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 ini memiliki umur simpan yang cukup lama karena disimpan di ruangan bersuhu rendah pada proses pembuatannya.

Proses adalah suatu cara atau metode yang digunakan untuk pelaksanaan maupun penyelenggaraan dalam hal tertentu (Agus Ahyari, 2002). Sedangkan menurut Hadiprodjo (2000), produksi yaitu kegiatan yang digunakan untuk mengetahui penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor - faktor produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Maka, dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa definisi dari sebuah proses produksi adalah suatu cara, metode, maupun teknik bagaimana

penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu, dan tempat atas faktor – faktor produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen.

Produk ”Okey Stik” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro ini yaitu varian bentuk original, varian bentuk koin, dan varian bentuk stik. Berdasarkan varian bentuk *nugget* ayam di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro maka penulis akan memaparkan proses produksi *nugget* ayam varian bentuk stik.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah :

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma 3 di Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- b. Memahami dan menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan pada kenyataan yang ada di lapangan.
- c. Memperluas wawasan dan pengembangan cara berpikir secara logis dan sistematis sehubungan dengan permasalahan – permasalahan yang timbul dalam suatu proses industri
- d. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri dan bekerjasama orang lain di lapang sekaligus berlatih menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nanti akan ditekuni lulusan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Mengetahui dan mempelajari proses produksi ”Okey Stik” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.
- b. Mengetahui dan mempelajari mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi ”Okey Stik” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan melakukan serangkaian keterampilan dalam bidang pengolahan pangan.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengevaluasi dan menyelesaikan permasalahan pada saat melakukan kegiatan pengolahan pangan.
- c. Mahasiswa memperoleh wawasan dan keterampilan mengenai kegiatan pengolahan pangan.
- d. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro. Bangunan pada PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Unit Ngoro terdiri dari dua bangunan. Pada bangunan pertama terdapat kantor pusat, *Management All, Slaughter House Departement, Product Development, Quality Control, Meeting Room* dan *Cold Storage*. Pada bangunan dua terdapat *Further* dan *Sausage Departement, Cold Storage Finish Good*. Selain itu, area perusahaan juga terdapat kantin, masjid dan pos satpam di gerbang masuk.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 656 jam dimulai pada 23 Februari 2019 sampai 23 Januari 2020, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 WIB sampai 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yang digunakan adalah:

1.4.1 Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktikkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.2 Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain panca indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.3 Wawancara

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro

1.4.4 Penggunaan Dokumen

Dokumen yang digunakan yaitu berupa laporan dan dokumen lain yang ada hubungannya dengan kajian teknis maupun manajerial dari PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro yang dijadikan sebagai lokasi Praktek Kerja Lapang.

1.4.5 Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari literatur, buku, dan pustaka lain yang berhubungan dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan. Selain itu, studi pustaka juga diperoleh dari perpustakaan dan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro tempat Praktek Kerja Lapang dilaksanakan.