

RINGKASAN

Proses Produksi “Champ Coin” Chicken Nugget di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro, Galih Adi Pratama, NIM B32170517, Tahun 2019, 46 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing Utama).

Proses merupakan urutan pelaksanaan yang saling terkait menjadi keluaran sedangkan produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda atau barang baru yang bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Maka dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa definisi dari sebuah proses produksi adalah suatu kegiatan atau urutan pelaksanaan yang dikerjakan dan saling berkaitan menjadi sebuah keluaran benda atau barang baru yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan.

Nugget merupakan salah satu jenis produk beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro memproduksi *nugget* ayam yang disimpan diruangan bersuhu rendah pada proses pembuatannya sehingga memiliki umur simpan yang lama.

Produk “Champ Coin” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro menggunakan ayam *broiler*. Penyebab daging ayam *broiler* banyak diminati masyarakat karena memiliki tekstur elastis, dagingnya akan cepat kembali semula apabila ditekan dengan jari, dan memiliki kenampakan tidak berair serta tidak lembek.

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

Daging ayam yang biasa digunakan dalam pembuatan “Champ Coin” *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 “Champ Coin” *Chicken Nugget* adalah 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, *carton sealer*, *pallet*, *hand pallet*, *risco pump*, dan *rotating table*.